de trois sous chaque semaine.

3° La Bibliothèque sera ouverte :

1° Le Dimanche depuis 1 heure P.M. jusqu'aux Vêpres.

2° Le Jeudi depuis 1 heure jusqu'à 3 heure P. M.



LA VIGNE
plantée dans les Gaules.

LE SPECTACLE DE LA NATURE,

OU

ENTRETIENS

Sur les particularitez

DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les jeunes Gens curieux, & à leur former l'eſprit.

SECONDE PARTIE,

Contenant ce qui regarde les dehors & l'intérieur de la Terre.

TOME SECOND.



A AMSTERDAM,
Aux dépens DE LA COMPAGNIE,
1743.

ORDRE DES PLANCHES
du Tome second du Spectacle de la Nature.



PLAN DE LA SECONDE PARTIE.



DANS le dessein d'exercer l'esprit des jeunes gens sur des matiéres amusantes, & de faire servir l'attrait du plaisir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier volume de cet ouvrage à faire la revûë de la plûpart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur les différentes parties de la nature. Nous avons ensuite entamé la matiére des plantes qui sont pour nous une autre source

de ſecours & d'agrémens. Mais nous nous ſommes contentez d'en entrevoir la ſtructure générale, & d'en effleurer fort legérement les eſpéces les plus eſtimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus ſur un ſi vaſte ſujet. Laiſſant donc aux ſçavans le ſoin de former des ſçavans par des diviſions exactes, & par des traitez qui embraſſent tout, nous avons cru nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs que nous avions en vûë, en leur épargnant toutes les queſtions épineuſes, & en choiſiſſant dans les meilleurs Livres d'hiſtoire naturelle ce qui étoit propre à interreſſer leur curioſité.

Sans négliger ce moyen toûjours ſûr, nous nous propoſons d'en mettre un âutre en œuvre dans cette ſeconde Partie : c'eſt de les interreſſer par la reconnoiſſance. Ce moyen n'eſt pas moins propre à les toucher que le premier

mier : & il a cet avantage ſur l'autre, qu'allant également à former la raiſon, il tend encore plus directement à former le cœur, & à faire germer les premiers ſentimens de l'homme de bien.

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne ſouhaite naturellement d'être riche, diſtingué, puiſſant, heureux. Cet ouvrage leur découvre une foule de richeſſes, dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur, & une ſouveraineté très-réelle qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revûë de tous ces biens, il eſt à propos de détruire une idée fauſſe que nous nous faiſons preſque tous de notre état, dont nous ne ſentons ni la dignité, ni les avantages.

Nous ſommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous

pouvons posséder en propre : au lieu que nous n'avons que des idées basses & languissantes de ce que nous possédons en commun.

Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous est acquis dans ce petit coin du monde auquel nous sommes attachez, & nous regardons tout le reste de l'Univers comme perdu pour nous, parce que nous n'y avons part qu'avec la société de tous les hommes. Mais ce n'est point un bout de terre, c'est toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choses dont nous avons besoin : c'est la terre entiére qui nous les donne. C'est donc de toute la terre que nous sommes Rois : & bien loin que la société nous dépoüille de notre souveraineté, c'est cette société qui nous en assure la joüissance.

Pour nous en convaincre, en-

trons un moment dans une ſolitude profonde : rompons avec le genre humain : eſſayons de poſſéder notre patrimoine à l'écart, & d'y régner ſans concurrens. Réduits à nos ſeuls bras, deſtituez d'avis & de ſuports, de voitures & d'inſtrumens, c'eſt une néceſſité que nous manquions de tout. La terre auſſi-tôt ſe hériſſe autour de nous de chardons & de ronces. C'eſt pour d'autres qu'elle prodigue ſes fleurs & ſes fruits. C'eſt pour d'autres que les roſées tombent du Ciel, que les campagnes ſe couvrent de moiſſons, que les riviéres coulent, que les vents ſoufflent, que les climats varient leurs productions, que toute la nature eſt animée. Avec la ſociété nous perdons la communication de tous ces ſecours, & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t'on les

 ports,

ports, les marchez, & les places publiques ? Pour qui les grandes routes ont-elles été alignées & affermies ? Pour qui les ponts unissent-ils les deux bords des riviéres ? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées ? Pour qui les vaisseaux fendent-ils les flots ? Pour qui les productions de tous les climats sont-elles portées par-tout ? Il est visible que c'est pour chacun de nous. Toute la terre est donc à notre service : & bien loin que les hommes nous en ôtent ni l'usage, ni la propriété par la communauté ? c'est au contraire cette communauté qui nous met en possession & dans l'exercice de tous nos droits.

Puisque l'habitant du monde en est aussi le souverain, il est juste qu'il reconnoisse une fois les dehors & les dedans de sa demeure, qu'il aille faire le tour de son domaine;

maine; & qu'il prenne connoiſſance de ce qui eſt ſoumis à ſon pouvoir & à ſon gouvernement.

Pour faire la revûë de tous nos biens ſans fatigue, comme ſans confuſion, nous ſuivrons l'ordre aiſé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous proménerons ſucceſſivement dans tous les lieux qui les raſſemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre dans nos propres demeures, c'eſt-à-dire, par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi! vous débutez, dira-t'on, par ce qui n'eſt qu'un amuſement? Mais c'eſt le premier objet que la nature met ſous nos yeux. L'homme, s'il veut être le Spectateur de la nature, n'arrange rien : il trouve tout arrangé, & il n'a qu'à ſuivre. Après nos parterres & nos boſquets, nous trouverons nos potagers; & nos jardins fruitiers. Pour n'y être

pas embarraſſez de nos propres richeſſes, nous nous bornerons partout à l'excélent, & au néceſſaire. Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le ſage retranchement du médiocre & du ſuperflu, nous parviendrons à faire enſorte qu'il répande ſes preſens ſur toute l'année, ſans laiſſer aucun vuide. De là nous pourrons paſſer dans nos terres labourables, puis viſiter nos vignobles, & examiner les productions de ces deux fonds ſi importans, ſans perdre de vûë l'induſtrie avec laquelle l'homme ſçait les mettre en œuvre, puiſque la façon nous en interreſſe autant que la choſe même.

La vûë de nos bois nous rapelle enſuite à l'eſprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres richeſſes dans nos prairies, d'autres au bord des riviéres, & juſques ſur le ſommet aride

aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne par-tout. Nous la trouverons libérale jusques dans les landes.

De la revûë de tant de plantes bienfaisantes dont la terre est couverte, nous passerons à la considération des fontaines & des riviéres dont elle est arrosée. Nous suivrons avec quelque soin le mouvement de ces eaux qui ont reçu ordre de balayer nos demeures, de fertiliser nos plaines, de desaltérer les animaux, de donner l'accroissement aux plantes, de fournir à nos tables des poissons d'un suc excélent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des transports réciproques. Nous tâcherons ensuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourrons entrevoir la structu-

re merveilleuſe des réſervoirs qui contiennent les eaux. Nous obſerverons la deſtination des montagnes qui les raſſemblent, l'artifice des canaux qui les diſtribuent, la nature, l'uſage, & les productions du vaſte baſſin où elles ſe vont rendre. Nous riſquerons un eſſai ſur l'opération de l'air qui recommence ſans ceſſe à les pomper, & ſur la force mouvante qui les éléve aſſez pour en pouvoir arroſer les montagnes mêmes, & les diſperſe ſuffiſamment, pour entretenir par une diſtilation toûjours nouvelle, tant le cours des fleuves, que la verdure de la terre.

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe, nous en irons viſiter l'intérieur. Là, comme dans un vaſte magaſin, nous trouverons en réſerve, pour tous nos beſoins, différens ſucs huileux, des ſels féconds en mille effets, & des

des terres dont les ſecours ſe multiplient comme les proprietez. Nous deſcendrons enfin dans les carriéres & dans les mines, où nous continuërons, comme dans ce qui précéde, à remarquer le raport que Dieu a mis entre ſon preſent & notre beſoin. Nous examinerons d'abord les pierres, & les métaux tels que la nature nous les donne, & enſuite les principaux uſages que nous en ſçavons faire.

Voilà nos richeſſes. La revuë en ſeroit bien frivole, ſi l'oſtentation, ou la ſeule curioſité en étoit le motif. Elle doit être annoblie par une toute autre fin. Toutes ces richeſſes ne nous ont pas été données ſans deſſein : & la moindre choſe que nous puiſſions faire en les recevant, eſt de connoître l'intention de notre bienfaiteur.

Quoique la parole ſoit le principal moyen dont les hommes ſe ſervent pour s'expliquer entr'eux, ils

ils s'entendent par bien d'autres ſignes. Mais il n'y a point de langage plus intelligible que celui des preſens. Lorſque nous recevons un vin délicieux, ou des étoffes brillantes d'un ami abſent, il ne nous faut ni écriture, ni meſſager pour comprendre ce qu'il nous veut dire : & plus le preſent eſt beau, plus nous ſommes flâtez de la place honorable que nous tenons dans ſon cœur. Nous avons tous un bienfaiteur auſſi affectionné que puiſſant, qui eſt l'Auteur de la nature. Il paroît abſent : mais il eſt ſans ceſſe occupé de nous, puiſqu'il nous donne ſans ceſſe. Il nous parle à chaque inſtant par des libéralitez qui ſont inépuiſables, qui couvrent toute la terre, & qui n'y ſont que pour nous : puiſque ſi nous n'y étions pas, toutes ces richeſſes ſeroient ſans poſſeſſeurs, & ſans admirateurs. Il entretient ainſi

avec nous le commerce d'une amitié toûjours tendre, & toûjours agissante. Comme ce langage est également clair, & touchant, il y auroit de la stupidité à ne le pas entendre, & à n'y pas répondre. La lettre qui finit le troisiéme tome de cet Ouvrage, & que nous avons intitulée : *L'usage du Spectacle de la Nature*, expose les intentions & la fin de tous ces presens que Dieu adresse aux hommes. On y explique les engagemens tacites que contractent ceux qui les reçoivent. On y donne, pour ainsi dire, les premiers élémens de la langue que Dieu nous parle, & dans laquelle nous lui devons répondre.

On ne trouvera donc pas ici ce qu'on peut apeler l'éloquence de la piété, ou l'effusion de la reconnoissance. Nous nous proposons plus de faire sentir aux jeunes gens ce qu'ils ont reçû, que

de leur aprendre à remercier. Ce seroit avoir beaucoup gagné que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour l'homme ; de leur faire voir une foule de libéralitez toûjours nouvelles & toûjours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dûës, ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effets nécessaires ; enfin, de les avoir émûs par les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur aprendra le reste : il est le plus grand de tous les maîtres.

[N]écessité [d]e sçavoir [le]s choses [le]s plus [c]ommu[n]es.

Après le desir d'accoûtumer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous les jours sous nos yeux, nous n'avons rien eu plus à cœur que de lui procurer la connoissance même des choses de la vie les plus communes & les plus ordinaires. C'est un bonheur de trouver des maîtres qui puissent

puiſſent nous aprendre des choſes ſublimes, difficiles, rares. Mais on ſe plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui ſont le plus d'uſage, & les ſçavans ſont peut-être ceux qui ont le plus de ſujet de ſe faire ce reproche.

On tient avec raiſon les jeunes gens à l'écart pour ne les point diſtraire dans leur travail par une trop grande variété d'objets. Au ſortir de leurs études ils ſe livrent entiérement, ou à quelque ſcience qui eſt de leur choix, ou aux devoirs de l'état qu'ils embraſſent. & trop ſouvent à leurs plaiſirs. La vie ſe paſſe ainſi ſans connoître la plûpart des choſes qui en ſont le ſoûtien. D'ailleurs ces choſes ſont diſperſées, & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles ſe trouvent, ou qu'on les remarque quand elles ſe preſentent. Tel qui connoît les ormes de ſes avenuës, ou qui a ſouvent vû l'érable

& le chêne dans ses bois, ne connoîtra ni le pin, ni le châtaigner. Celui qui a souvent remarqué le tréfle dans ses prairies, ne connoît peut-être ni le sainfoin, ni la luzerne. L'un a vû les dehors d'un vaisseau : mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vû les vaisseaux du Havre, ou de Dieppe, ne sçait pas quelle est la forme des galéres de la Méditerranée. Il peut donc y avoir un avantage considérable pour bien des lecteurs de trouver la plûpart des choses usuelles, & dont on parle tous les jours, raprochées dans un ouvrage portatif, & renduës sensibles par le secours de la peinture.

C'est dans cette vûë que nous avons fait graver sur des desseins, la plûpart d'après nature, les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence ; les divers arrangemens que nous donnons

à nos parterres, à nos bofquets, & à nos terrains les plus irréguliers; enfuite les divers feüillages des arbres toûjours verds, & autres dont nous compofons nos paliffades & nos allées; les feüillages des bois de charpente, de charonnage de menuiferie, & de chauffage que nous abattons dans nos forêts; les preffoirs qui fervent à exprimer le jus des raifins, des pommes, des olives; enfin les herbes les plus fouhaitées dans nos prairies. A la fuite de ces objets qu'il connoît fi peu, quoiqu'on les trouve par-tout, viennent ceux qui ont raport aux riviéres, à la mer, & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la difpofition des couches de différentes matiéres qui s'étendent les unes fur les autres dans le cœur des montagnes, & fous les plaines; le cours que cette difpofition fait prendre aux eaux qui coulent

fous

ſous terre, ou dans les dehors; enſuite les poiſſons qui ne vivent que dans l'eau douce; ceux qui paſſent de la mer dans les riviéres, & les principales pêches. Après avoir raſſemblé ce que la mer a de plus curieux, comme ſont ſes poiſſons d'une figure éloignée de l'ordinaire, ſes plus belles eſpéces de coquillages, ſes principales plantes, & la pêche du corail, nous aurions cru, en parlant des avantages de la navigation, avoir omis un point fort peu connu, quoiqu'on en parle ſans ceſſe, ſi nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer, d'une galére, & des plus petits vaiſſeaux, avec la maniére de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres, & les métaux ne pouvant tirer aucun ſecours de la gravure, comme on s'en peut convaincre en jettant les yeux ſur les magnifiques

ques & inutiles planches du troiſiéme tome de l'hiſtoire du Danube par M. le Comte de Marſilli, de toutes les ſingularitez qu'on trouve ſous terre, nous avons cru ne devoir faire graver que les diverſes pétrifications, & les pierres figurées, parce que repreſentant des animaux ou des plantes, elles deviennent reconnoiſſables, & que d'ailleurs elles donnent lieu à diverſes queſtions curieuſes. On trouvera l'explication des planches à la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes ces choſes aiſé & agréable, nous avons eu recours, autant qu'il a été poſſible, à des figures de grandeur naturelle, toûjours plus propres à fixer le ſouvenir de l'objet que toutes les deſcriptions qu'on en pourroit faire. Qu'on parle à un jeune lecteur de feüilles grêlés, charnuës, oblongues, ſinueuſes, laciniées : tous ces mots ſçavans le déroutent,

déroutent, & convertiſſent ſon amuſement en une étude ſérieuſe. Montrez-lui le feüillage de la plante : il comprend ſur le champ la différence de l'orme au charme, & du tilieul au bouleau. Par la ſuite il les reconnoîtra ſans effort. Il dira en paſſant dans un bois, ou ſur une prairie : voilà du ſainfoin : voilà du tremble. Ceci eſt un chêne verd : cet arbre eſt un ſapin.

Toutes ces familles ont une livrée qui les rend d'abord reconnoiſſables. Les honnêtes gens qui en raiſonnent tous les jours, s'en tiennent pour les démêler à la figure du feüillage & de la graine. Nous pouvons bien nous en contenter ici, & ce n'eſt pas ſans deſſein que nous avons évité de ranger méthodiquement chaque plante dans la claſſe, dans le genre, & dans l'eſpéce où M. de Tournefort l'a placée. On auroit été effrayé

effrayé de ces diſtributions de fleurs ſimples, & de fleurs compoſées; de ſimples ſtériles, & de ſimples fécondes; de compoſées monopétales, & de compoſées polypétales; de monopétales réguliéres, ou ouvertes en cloche, en entonnoir, en roſette; d'irréguliéres, ou formées en maſque, en gueule, &c. Ces diviſions, & ſubdiviſions ſuivies de beaucoup d'autres ſont eſtimables pour former un herbier, ou pour régler le dictionnaire d'un botaniſte : mais comme elles auroient été ici extrèmement déplacées, le reproche qu'on pourroit nous faire d'y avoir manqué, le ſeroit encore plus.

La plûpart des matiéres de ce ſecond tome, & une partie du troiſiéme étant de pratique plûtôt que de ſimple curioſité, dans la crainte de faire des mépriſes capables de nuire à mes Lecteurs, j'ai eu recours à M. le Normand, Directeur

Directeur du Potager de Verſailles, & à M. Bernard de Juſſieu, Démonſtrateur au Jardin Royal. J'ai trouvé dans la politeſſe & dans les lumiéres de ces Meſſieurs toute l'attention & les ſecours dont j'avois beſoin. Ils ont bien voulu revoir tous les entretiens qui roulent ſur les plantes, & me mettre en état d'accuſer juſte. Cette remarque étoit doublement néceſſaire. Mes Lecteurs y trouvent leur intérêt, & j'y acquite avec plaiſir ma ſincére reconnoiſſance.





LE SPECTACLE DE LA NATURE.

SECONDE PARTIE.

Contenant les dehors & l'intérieur de la Terre.



LES FLEURS.

PREMIER ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. E n'ai pas perdu au change, en remettant au mois de May le voyage que je devois faire ici en Septembre : j'y trouve tout embelli.

LES FLEURS.

La Comtesse. Graces au printems & au retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil ravissant : mais je ne les ai encore vûës que de dessus le balcon.

La Comtesse. Nous pouvons descendre & les voir de près. M. le Prieur, dites-moi, je vous prie, d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri chacun ressent une joye subite, & pourquoi sans avoir aucune pensée distincte on goûte dans ce moment une satisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs? Je n'en dois, ce me semble, chercher la cause que dans les riches couleurs qui viennent fraper nos yeux. Ce n'est pas sans dessein que les fleurs ont été si magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en pensez-vous, M. le Chevalier?

Le Chev. Jamais, je vous l'avouë, il ne m'étoit venu en pensée de chercher du dessein dans les fleurs : mais, à en juger par le plaisir qu'elles me font, elles sont faites pour nous réjoüir.

La Comtesse. Cette pensée est flâteuse : mais ne seroit-elle que flâteuse? & faut-il la prendre pour une illusion de l'amour propre?

Le Pr. Je suis bien éloigné de le croire.

Tout

Tout eſt lié dans la nature; & quoique chaque choſe y ait ſa fin particuliére, ou ſa correſpondance avec quelqu'autre, nous les voyons toutes ſe raporter à l'homme en dernier lieu. Elles ſe réüniſſent en lui comme dans leur centre : il eſt la fin de tout, puiſqu'il eſt ici le ſeul qui faſſe uſage de tout. C'eſt pour lui que le ſoleil ſe leve : c'eſt pour lui que les étoiles brillent : & ſi les corps les plus éloignez de lui le ſervent ſi réguliérement, à plus forte raiſon ce qui a été placé auprès de lui eſt-il deſtiné pour ſon uſage. LES FLEURS.

La Comt. Les fleurs en particulier ſont viſiblement faites pour lui plaire : elles n'ont même de l'agrément que pour lui. Ses yeux ſont les ſeuls qui en joüiſſent. Les animaux ne paroiſſent goûter aucun plaiſir à la vûë des fleurs : ils ne s'y arrêtent jamais : ils les confondent avec l'herbe commune : ils foulent aux pieds les plus belles, & n'ont pour cet ornement de la terre que la plus parfaite indifférence. L'homme au contraire, parmi cette foule d'objets & de richeſſes qui l'environnent, démêle & recherche les fleurs avec une complaiſance ſinguliére.

Le Pr. Auſſi y a-t'il entr'elles & nos yeux une agréable ſimpathie, un attrait puiſſant qui nous invite à nous en apro-

Les Fleurs.

cher. Si nous en cueïllons quelques-unes, nous leur connoîtrons de nouvelles perfections à mesure que nous les considérerons de près. La plûpart d'entr'elles ne se bornent pas à contenter notre vûë par la beauté de leur arrangement & de leurs couleurs : elles s'emparent doucement de notre odorat par un parfum exquis : & après qu'elles ont rassasié nos sens d'une satisfaction innocente, l'esprit y découvre encore des merveilles qui le ravissent.

Premiére fin des fleurs.

Si je veux suivre cete fleur dans sa naissance, dans ses progrès, & dans ses suites, je trouve qu'elle a coutume de paroître dans l'endroit où la graine se montrera ; & que par-tout où la fleur manque, il n'y a point de graines à espérer. Les arbres des forêts, les arbres fruitiers, les légumes, & les herbes des champs se couvrent tous les ans de fleurs plus ou moins éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou une graine, qui communément ne manque à se former que quand la fleur ellemême n'a pû s'épanoüir ou être suffisamment conservée. Je cherche le raport qu'il y a de la fleur à la graine : & en examinant de près la structure de chaque fleur, j'y trouve toûjours un ou plusieurs étuis destinez à loger ces graines. J'y aperçois des étamines qui soûtiennent,

nent, aux environs de cet étui, plusieurs paquets de poussiéres qui y tombent de toute-part. Le tout est environné d'un calice ou d'un manteau qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de précaution, selon la disposition de l'air. Tous ces raports me parlent & m'instruisent. Je ne puis douter enfin que ces piéces disposées avec tant d'artifice & de régularité, & qui se séchent autour de l'étui quand la graine y est formée, ne contribuent à la génération de cette graine. Je découvre ainsi la premiére destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son present pour tous les siécles par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveler chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde.

LES FLEURS.

Le Chev. Voilà une fonction bien noble: mais si elles sont faites pour rendre la graine féconde, pourra-t'on dire encore qu'elles sont faites pour notre plaisir?

Le Pr. Cette importante & premiére destination de procurer l'immortalité aux plantes n'en empêche pas une seconde qui est de récréer la vûë de l'homme. Dieu a voulu en créant les fleurs joindre les délices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées toutes qu'à fournir à chaque plante un

Seconde fin des fleurs.

LES FLEURS. germe réproductif, il ne les auroit pas relevées la plûpart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eût été comme des racines qui étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvûës d'aucune parure : au lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plûpart de la maniére la plus propre à réjoüir la vûë de l'homme, & à décorer son séjour.

La Comtesse. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisamment entretenus autrefois. Arrêtons nous plus particuliérement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Tome I. Entretien XIV.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de presenter à l'homme un bouquet ; & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se presentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienséance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

LES FLEURS. Multitude des fleurs.

Le Pr. A peine pourroit-on croire jusqu'où a été portée l'attention de réjoüir l'homme par la beauté & par la multitude des fleurs. La multitude en tient du prodige : on croiroit qu'elles ont reçu ordre de naître sous ses pas : nulle partie dans la nature qui ne lui en offre tour à tour : elles naissent au haut des arbres & sur l'herbe qui rampe : elles embellissent les vallées & les montagnes : les prairies en sont émaillées : il les cuëille au bord des bois & jusques dans les deserts : la terre est un jardin qui en est tout couvert : & afin que l'homme ne soit point privé de cette vûë délicieuse lorsqu'il se renferme dans les bornes étroites de sa demeure, elles semblent vouloir la lui rendre plus aimable, en se rëunissant dans son parterre, & en s'y plaisant plus qu'ailleurs.

La Comtesse. Ne diroit-on pas que les plus belles au moins, séparées du vulgaire des fleurs pour former une ambassade brillante, viennent rendre hommage à leur seigneur, & saluer par députez le Roi de la nature ?

Beauté des fleurs

Le Prieur. Il est exactement vrai que la beauté des fleurs ne tend qu'à inspirer la joye, & que les plus belles, après bien des épreuves, ne se sont trouvées propres qu'à repaître nos yeux. Aussi la vûë en est-elle

LES FLEURS. ſi touchante & le pouvoir ſi ſûr, que la plûpart des arts, qui veulent plaire, ne croyent jamais mieux réüſſir qu'en empruntant leur ſecours. La ſculpture les imite dans ſes ornemens les plus legers. L'architecture embellit ſouvent de feüillages & de feſtons les colonnes & les faces trop nuës de ſes édifices. Les plus riches broderies ne ſont guéres que des feüillages & des fleurs. Les plus magnifiques étoffes en ſont toutes parſemées : & on les trouve belles à proportion qu'elles aprochent de la vivacité des fleurs naturelles.

Celles-ci ont été de tout tems le ſymbole ou la marque de la joye : elles étoient autrefois la parure inſéparable des feſtins, & elles ſe montrent encore avec aplaudiſſement ſur la fin de nos repas lorſqu'elles viennent avec le fruit ranimer la fète qui commence à languir. Elles ſont tellement faites pour les réjoüiſſances, qu'on les trouve incompatibles avec le deüil. La bienſéance, inſtruite par la nature, les écarte de tous les lieux où régne la douleur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la campagne ne ſe paſſent point ſans guirlandes. Les fètes des perſonnes polies commencent par une fleur : ſi l'hyver la refuſe,

refuſe, l'art ſçait la contrefaire. Une jeune épouſe, magnifiquement parée au jour de ſes nôces, croiroit qu'il manque une partie néceſſaire à ſa parure, ſi elle n'y ajoûtoit un bouquet. Une Reine même dans les plus grandes ſolemnitez, quoique chargée des pierreries de la couronne, ne dédaigne pas cet ornement champêtre. La grandeur & la majeſté ne lui ſuffiſent point : elle aime à y joindre par le moyen des fleurs un air de douceur & de gayeté. LES FLEURS.

Le Pr. La religion elle-même, quoique ſi recueïllie, ſi ſimple, ſi ennemie d'un apareil théatral, qui ſeroit plus propre à diſſiper le cœur qu'à l'occuper des ſaints myſtéres ou de ſes propres beſoins, ne laiſſe pas dans certains jours de fête de permettre l'uſage des rameaux, des bouquets, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a perſonne qui ne ſoit touché de la beauté des fleurs : c'eſt bien dommage que nous les perdions ſi vîte.

La Comteſſe. Il eſt vrai que l'on pourroit dire de chaque fleur en particulier ce qu'on a dit d'une autre beauté.

. . . . . . Les plus belles choſes
Ont le pire deſtin :
Elle a vécu ce que vivent les roſes,
L'eſpace d'un matin. Malberbe

Les Fleurs.

Succession des fleurs.

Mais la plûpart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme, au moins pour un tems, elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie, ni dans une même saison : elles sont de service auprès de lui tour à tour : elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons, & se succédent sans laisser aucun vuide : rarement se plaint-on de leur absence quand elles sont de quartier.

Variété des fleurs dans chaque saison.

Le Pr. Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques, les primevéres, les violettes, les jacintes, les oreilles d'ours, les crocus printaniers, les narcisses, les anémones, nous donnent, pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparoissent pour la plûpart pour faire place aux couronnes impériales, aux fritilaires, aux narcisses à bouquet, au muguet, aux lilas, aux iris, aux tulipes, aux jonquilles, aux renoncules, & à toutes les fleurs qui couronnent à present ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mélangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante, & relevent de toutes parts la garniture du parterre.

Vous voyez en méme-tems monter le feüillage des rosiers, des lys, des cyclamens,

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des taraſpis, des pavots, & des œillets : leurs tiges & leurs boutons ſe fortifient par des accroiſſemens inſenſibles : c'eſt-là que ſe font les préparatifs des parures de l'été. LES FLEURS.

L'automne enſuite étalera les pyramidales, les balſamines, les ſoleils, les paſſevelours, les tubéreuſes, les amarantes, les œillets d'inde, les colchiques, les tricolors, & cent autres eſpéces. La fète continuë ſans interruption : celui qui y préſide offre toûjours du nouveau, & il prévient par d'agréables changemens les dégoûts inſéparables de l'uniformité.

L'hyver ramenant les frimats & les broüillards, baiſſe enfin ſon noir rideau ſur la nature & nous en dérobe le ſpectacle : mais en nous faiſant ſouhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuiſée par tant de productions.

La Comt. Nous ſommes ſi ſenſibles à la beauté des fleurs, que nous avons apris à nous les donner malgré l'hyver. Nous ſauvons les débris de l'automne, & nous parvenons ſouvent à faire éclore des fleurs printaniéres ſans attendre le retour des zéphirs toûjours trop lents à revenir. Les tubéreuſes, les immortelles, les géranions,

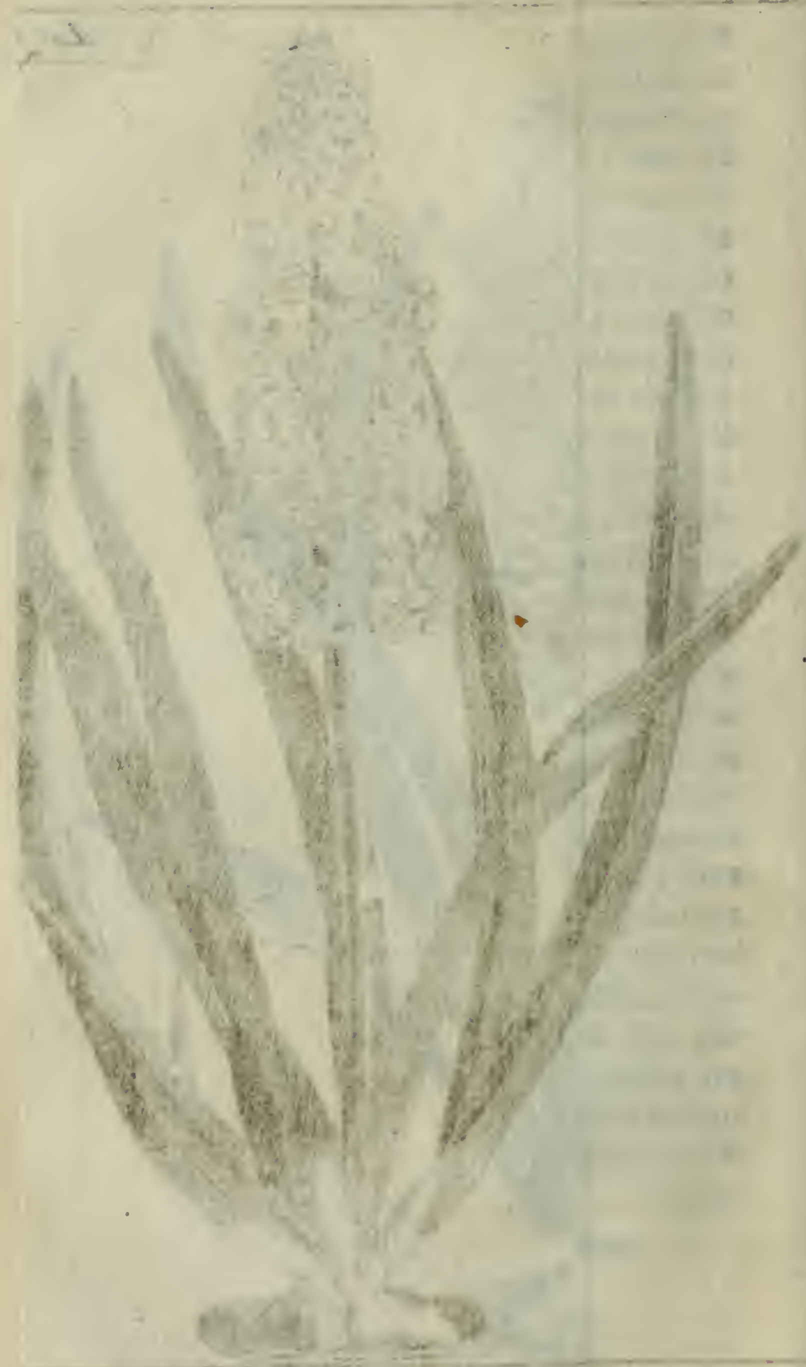
LES FLEURS.

&d'autres fleurs bien gouvernées peuvent ne paroître que fort tard : on les fait durer avec le ſédon, juſqu'à ce que le laurier-tin fleuriſſe dans nos apartemens à l'abri de la biſe. Les anémones & les violettes aidées en terre de la moindre chaleur ; les jacintes, les narciſſes, & les tulipes miſes à un air chaud & dans un peu d'eau qu'on renouvelle tous les jours, couronnent nos cheminées dans les mois les plus triſtes. Nous raprochons ainſi l'automne & le printems : ils ſemblent ſe donner la main.

Le Pr. Ce n'eſt pas ſeulement d'une ſaiſon à l'autre que les fleurs ſe diverſifient : celles-mêmes qui paroiſſent enſemble dans chaque ſaiſon ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuiſable de l'Ouvrier, & l'intention qu'il a euë de multiplier les embelliſſemens de notre demeure. Il eſt impoſſible de nombrer les différens plans ſur leſquels toutes les eſpéces de fleurs ont été faites, ſans qu'aucun de ces plans ſoit la répétition ou la copie d'un autre. Tout eſt original & particulier à chaque eſpéce : elles différent entr'elles par la découpure des pétales *, par la legéreté des dentelles ou des franges qui les bordent, par la diſpoſition des étamines qui accompagnent le cœur

* Les feüilles qui compoſent le vaſe de la fleur.

Le jardin d'Hiever.



cœur, par la ſtructure du calice qui réünit toutes ces piéces, par la taille des tiges qui les ſoutiennent, par la forme de la fane, c'eſt-à-dire, du feüillage verd qui les environne, ſur-tout enfin par les couleurs, & par les airs qui leur ſont propres. Arrêtons-nous un moment à l'impreſſion que fait ſur nous l'aſſemblage de tant de riches couleurs. LES FLEURS.

Je ne ſçais à quoi les fleurs gagnent le plus, ou à être vûës enſemble, ou à être conſidérées ſéparément. Enſemble, elles forment un aſſortiment où tout eſt d'accord. Rien n'y paroît rude, mal placé, ou tranchant *. Il réſulte du concours de toutes ces couleurs une ſorte d'harmonie fort variée, dont l'œil eſt parfaitement ſatisfait. Priſes ſéparément, il n'y en a aucune qui ne ſe faſſe valoir par un agrément qui lui eſt propre, & qui n'ait, pour ainſi dire, ſon mérite perſonnel. Cueïllons à l'avanture la premiére qui nous tombera ſous la main. C'eſt une des derniéres anémones panachées. Elle m'offre ſeule ce que j'ai admiré dans le parterre entier. J'y aperçois des couleurs toutes différentes, & des nuances de ces mêmes couleurs Les couleurs.

* On apelle couleurs tranchantes celles qui ſont tout-à-fait opoſées & dont l'union eſt dure : tel eſt l'aſſemblage du noir & du blanc, du rouge & du jaune.

LES FLEURS.

couleurs qui s'affoibliſſent par degrez, ſe fondent ſans rudeſſe les unes dans les autres, & vont ſe noyer imperceptiblement dans les teintes voiſines. La tulipe au contraire coupe ſa couleur par un panache * nettement diſtingué : & l'opoſition marquée qu'elle met entre l'un & l'autre, releve encore le brillant & la vivacité de tous les deux.

La forme des fleurs

Si la Sageſſe divine s'eſt joüée dans la diſtribution des couleurs dont les fleurs ſont parées; quel nouvel agrément n'a-t'elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle a donnez à chacune d'elles? Voyez d'un coup d'œil toutes les fleurs qui rempliſſent les piéces de ce parterre. Les unes s'élevent avec un port plein de dignité & de grandeur. D'autres ſans faſte & ſans étalage attirent les yeux par la régularité de leurs traits. Quelle nobleſſe ſe fait ſentir dans le maintien de ces tulipes! Quelle élégance & quelle ſimétrie dans les piramides ſur leſquelles paroîtront bien-tôt les lys! Au pied de ces fleurs majeſtueuſes, j'aperçois une penſée. Celle-ci ne s'annonce point : on croiroit qu'elle a peur de paroître. De loin elle promet peu : de près elle nous réjoüit par une douce odeur & par des graces ſinguliéres.

Eloge de la Penſée

* Grandes rayes qui traverſent les feüilles de la tulipe.

La

La Comt. Vous me faites plaiſir de l'avoir démêlée dans ſon obſcurité. C'eſt ma fleur favorite : non ſeulement parce qu'elle eſt de toutes les ſaiſons, & toûjours prête à remplacer les autres fleurs qui nous manquent : mais parce que rien n'égale la fineſſe de ſon étoffe, ni le vermeil de ſa pourpre. Le plus beau velours raproché de celui-ci, n'eſt plus qu'un tiſſu groſſier : c'eſt un ſac ou un cilice. LES FLEURS.

Le Chev. Il eſt vrai que nos étoffes ne ſont, ni auſſi douces, ni auſſi brillantes que les fleurs : mais elles ont un avantage que les fleurs n'ont point. Elles changent : on en invente de nouvelles. Au lieu que les fleurs ſont toûjours les mêmes. Il y a tant de plaiſir à changer !

La Conteſſe. C'eſt un plaiſir que nous avons grand ſoin de nous donner dans tout ce que nous faiſons. Habits, meubles, muſique, langage, façon de bâtir, toutes nos inventions ſont dans un mouvement perpétuel : on ne s'y fixe à rien : une mode en chaſſe une autre, & nos plus beaux ouvrages ne ſont ſûrs de plaire, ni dans cent ans, ni à cent lieuës d'ici. Nous tournons & retournons les mêmes choſes en cent façons. Enfin, après bien des réformes, nous nous trouvons auſſi incertains, & auſſi peu avancez que le premier Uniformité des fleurs.

Les Fleurs.

mier jour. Il en eſt bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la couleur, la taille, tout en eſt toûjours le même, à quelques mouchetures près, qui peuvent varier dans un petit nombre, & tout en plaît toûjours. On n'eſt tenté, ni d'y ajoûter, ni d'y retrancher : ce ſeroit tout perdre, & le modèle en eſt ſi beau qu'on ne s'aviſe pas même d'y rien ſouhaiter de plus. Les roſes n'ont point changé depuis le commencement du monde, & depuis le commencement du monde les roſes ont toûjours plû.

Le Pr. Voilà donc des beautez qui, ſans aprêts, ſans recherches, & avec une extrême ſimplicité, ont atteint à la perfection, & ſont fixées au vrai.

La Comteſſe. D'où peut naître la vraye différence de la beauté ſi conſtante des productions naturelles, d'avec la beauté ſi changeante, & ſi paſſagére des productions humaines ?

Source du beau.

Le Pr. Il ne faut pas être ſurpris ſi les hommes ſont bornez, ſtériles, & peu arrêtez dans leurs inventions : ils ne vont qu'à tâtons dans la découverte du beau. Cette matiére qu'ils taillent en mille & mille façons pour ſe faire des maiſons, des meubles, & des habits, n'eſt pas leur ouvrage. Ils n'en connoiſſent pas même le

le fond : elle les contredit souvent : elle se détruit, ou plûtôt se dérange dans leurs mains. Ils cherchent à la remettre en œuvre d'une façon qui leur promette plus de succès : mais la forme qu'ils lui rendent fait naître de nouveaux inconvéniens, & de nouveaux dégoûts.

LES FLEURS.

On voit tout le contraire dans les ouvrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a une beauté déterminée & persévérante. Sa volonté fait la régle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus, & plaît toûjours. On sent qu'il est le maître de la nature, & qu'il la tourne à son gré. Cette matiére souple & prompte à exécuter ses ordres, prend toutes les formes qu'il souhaite, & produit à coup sûr les effets qu'il a voulu. Il y imprime, sélon son bon plaisir, les caractéres les plus marquez, & les plus oposez. Il met sur la face du lion, du tigre, & du léopard, un assemblage de traits fiers, des linéamens terribles qui portent l'épouvente dans les ames les plus fermes. Mais quand cette main sçavante tire de la même matiére les fleurs qu'il destine à réjoüir notre vûë, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & legére : il y répand la douceur & les attraits : il y peint des caractéres aimables, dont la seule vûë inspire la joye :

&

Les Fleurs.

& au lieu qu'il relégue bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chassant dans les bois & dans les deserts, il verse au contraire à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes, dans nos prairies, dans nos jardins, & tout autour de nous. L'homme se voit ainsi environné d'objets, qui ne se montrent à lui, que pour le consoler dans son travail, en lui offrant par-tout des plaisirs qui l'amusent sans le corrompre.

Odeur des fleurs

La Comtesse. Les fleurs sont indubitablement destinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plûpart même pour rendre la fête plus belle, répandent de toute-part une odeur dont l'air se trouve parfumé. Il semble de plus qu'elles prennent à tâche de conserver particuliérement cette odeur pour le soir & pour le matin, où la promenade est plus agréable : au lieu qu'elles ont assez peu d'odeur durant la chaleur du jour, lorsque nous les visitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous servir si obligeamment ?

Le Pr. Il se fait de la séve des fleurs une transpiration perpétuelle, qui augmente à proportion que le soleil est ardent. Ces esprits qui sont essencez ou aromatiques dans bien des fleurs, se disper-

sent

ſent aiſément dans un air raréfié par les chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne percent qu'avec peine l'air qui eſt reſſerré par le retour de la nuit. L'action du ſoleil qui les détache eſt trop foible le ſoir & le matin pour les écarter à une grande diſtance, & par leur réünion ces eſprits font ſur nous une impreſſion plus forte.

LES FLEURS.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur, il ſe forme autour d'elle un tourbillon qui ſe diſperſe, ou ſe reſſerre, tantôt plus, tantôt moins, ſelon l'action du ſoleil & de l'air.

Tourbillons autour des fleurs.

La Comteſſe. Il faut que les eſprits qui compoſent ce que vous apelez le tourbillon d'odeur, ſoient bien fins & bien legers, puiſque la ſeule lumiére du jour ſuffit pour les diſſiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triſte, qui n'a point d'odeur durant le jour, & qui en a une exquiſe durant la nuit.

Le géranion triſte.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une diſſipation d'eſprits qui s'augmente à proportion que le ſoleil agit ſur elles. Mais, Monſieur le Chevalier, ne nous en tenons pas-là. Dans l'étude des choſes naturelles, la bonne Philoſophie ne ſe borne pas à y voir le méchaniſme : elle remarque encore le bienfait. On aperçoit aiſé-

LES FLEURS. aiſément la liaiſon qui ſe trouve entre le ſoleil, l'air, & les fleurs, mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à faire tourner ces correſpondances à l'avantage de l'homme ? C'eſt en tout qu'il a été traité en Roi : non-ſeulement on a parſémé ſon chemin de fleurs, pour contenter ſes yeux : mais on a pris ſoin d'embaumer, & en quelque ſorte de purifier l'air qu'il reſpire, en répandant les plus doux parfums ſur ſon paſſage : on croiroit même que les fleurs s'acquitent de ce devoir avec intelligence, en réſervant leurs exhalaiſons les plus gracieuſes & les plus ſenſibles pour les momens du ſoir, où elles voyent l'homme venir au milieu d'elles ſe délaſſer de ſon travail.

Autres qualitez des fleurs

La Comteſſe. Elles ne bornent pas leurs ſervices à faire le plaiſir de la vûë & de l'odorat : les autres ſens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichiſſent nos deſſerts, des poudres qui parfument nos armoires ; des ſirops, & même des remédes qui nous ſoulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers, les roſes, les jaſmins, les œillets, & ſurtout les fleurs d'oranges, nous fourniſſent des conſerves, des confitures, des eſſences, des eaux diſtilées, qui nous font joüir

jouïr des odeurs & des autres bonnes qualitez des fleurs, long-tems après qu'elles sont passées. LES FLEURS.

Le Chev. J'ai toûjours aimé les fleurs: mais j'en avois une idée trop basse. Je les regardois comme de petites productions du hazard, venuës çà & là par caprice, & à l'avanture. A present que je les vois paroître à dessein de me faire plaisir, je les regarde avec admiration, & avec reconnoissance.

La Comtesse. Rien n'est plus juste. A quoi servent les lumiéres, quand elles ne sont pas accompagnées de sentimens?

Le Pr. Mon cher Chevalier, les fleurs qui nous servent si bien, en immortalisant les plantes, & en embellissant la nature, ont encore une fonction plus utile & plus noble.

Le Chev. Que peuvent-elles faire de plus?

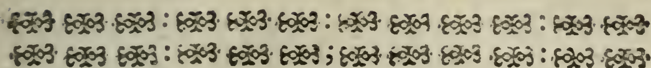
Le Pr. Elles nous instruisent: elles nous conduisent sans effort à la connoissance du premier Etre, qui a daigné les tailler, les peindre, & y mettre tant de beauté. Quelle beauté est-il lui-même pour être ainsi la source d'une infinité d'autres, ausquelles il ne cesse de communiquer un éclat qui est encore le même que le jour où elles parurent pour la premiére fois

LES FLEURS. ſur la terre ? Et s'il veut bien habiller ſi magnifiquement des créatures ſi peu durables qui ſeront ſechées demain & foulées aux pieds, comme l'herbe des champs, que fera-t'il pour nous qui ſommes l'objet de ſa complaiſance ? Quelles richeſſes ne nous prodiguera-t'il pas, quand il remplira les deſirs qu'il a lui-même mis en nous, *& lorſqu'il embellira les eſprits* ?

Ouvrage des ſix jours.



LE



LE PARTERRE
OU
LA PLACE DES FLEURS.

SECOND ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. SI je voulois devenir fleuriste, Monſieur le Comte ſeroit-il mon maître ?

Le Comte. Quel uſage ferez-vous de la culture des fleurs ? Vous partez dans un an pour l'Italie : à quoi bon vous parler de fleurs, lorſque vous ſongez à moiſſonner des lauriers ?

Le Chev. Mais cette moiſſon ne dure pas toûjours : je juge par votre exemple, que l'ombre des lauriers & les fleurs peuvent fort bien s'accorder. On trouve tant de momens de reſte à la campagne : rien n'eſt ſi propre à les remplir que la culture d'une fleur.

Le

LE PARTERRE.

Le Comte. Vous avez bien raiſon, mon cher Chevalier : je me ferai un vrai plaiſir de vous en donner les premiéres connoiſſances.

Utilité de la culture des fleurs.

La culture des fleurs eſt un exercice qu'on ne peut trop loüer, quand il ſert de délaſſement à un travail plus néceſſaire. Il fournit à nos maiſons un grand ornement, & nous procure un bien que nous pouvons ſans perte partager avec d'autres. Le goût des fleurs & le plaiſir de les faire voir étant deux choſes presqu'inſéparables, on peut en regarder la culture comme un agréable lien de la ſociété. Mais elle charme également la ſolitude, & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en ont point.

Le Chev. Voilà mon amuſement bien annobli : mais je crains d'oublier ce que vous m'aurez apris : j'écrirai tout.

Le Comte. C'eſt bien fait. J'éviterai cependant les menus détails: il ſuffira de vous mettre ſur les voyes : la pratique vous aprendra mieux le reſte, où chacun ſe régle ſuivant ſa propre expérience. Commençons par préparer la place des fleurs.

Quelques brillantes qu'elles ſoient par elles-mêmes, on fait pour elles ce qu'on fait pour les diamans. Quand on les veut mettre en œuvre, on ne manque pas d'ajoûter

joûter à leur beauté naturelle l'avantage d'une belle ſituation : il faut les monter. Les fleurs ne paroiſſent nulle part avec plus de ſuccès que dans les compartimens & dans les plate-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce que c'eſt qu'un parterre. La plate-bande eſt cette longue bande de terre qu'on fait régner autour du parterre, & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartimens ſont les petites piéces ou enceintes de buis diverſement figurées dont certains parterres ſont compoſez.

LE PARTERRE.

Les Parterres.

Quand le terrain, qu'on deſtine aux fleurs, eſt fort petit, au lieu de faire régner, autour des piéces qui le partagent, une bordure de buis ou de gazon, qui occuperoit trop de place, & uſeroit inutilement la terre, on ſe contente d'une ſimple bordure de planches peintes en verd. La propreté en eſt toûjours la même, & l'on ſe trouve déchargé pour vingt ans des ſoins & des frais de l'entretien.

Enceintes de planches peintes.

Si l'on eſt maître d'un terrain ſpacieux, on en prend la partie la plus voiſine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en ſimple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil & preſenter un beau point de vûë à l'apartement, avec des plate-bandes garnies de fleurs com-

LE PARTERRE. munes, pourvû que le mélange en ſoit bien entendu. La régularité de la figure pourra ſuffire pour orner encore toute la place, lorſque le tems des fleurs ſera paſſé.

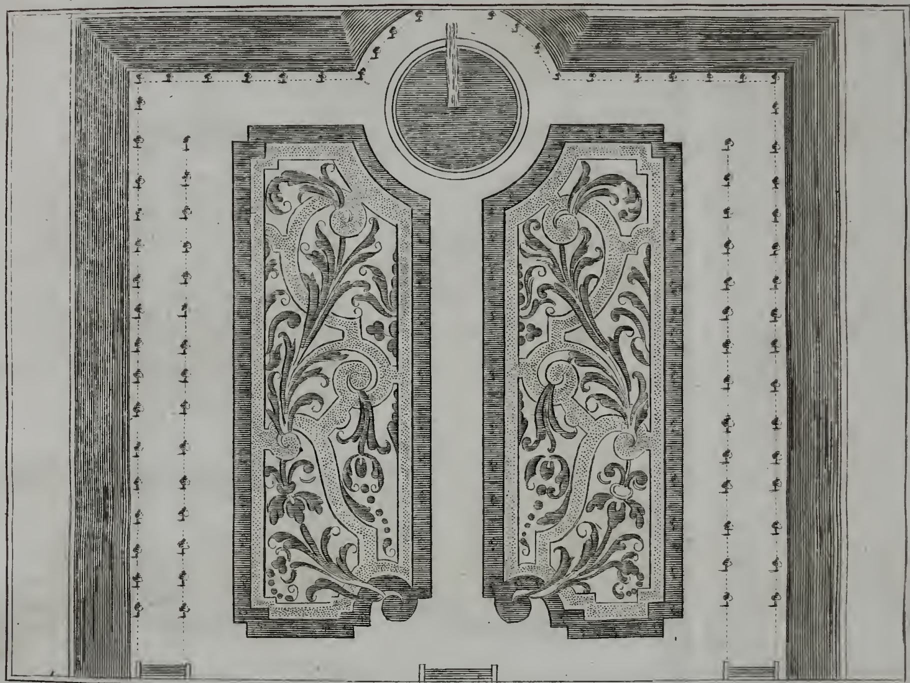
Le Chev. J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait repreſenter en buis leurs armoiries avec les ſuports, & ....

Parterre en broderie.

Le Comte. Il y a long-tems qu'on a renoncé dans les broderies des parterres aux figures trop compoſées, & aux deſſeins chargez : c'étoit autant de labyrinthes où l'on ſe perdoit. On a ſenti peu-à-peu qu'il n'y a point de vraïe beauté où régne la confuſion ; & là, comme par-tout ailleurs, on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'uſage des ornemens.

Le terrain deſtiné au parterre ſe partage, ſi l'on veut, en pluſieurs quarrez longs, ou en différentes piéces triangulaires qui ſe correſpondent réguliérement. Quelques traits de buis accompagnez pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon, y forment un fleuron, ou une palme, ou un rainſſeau * ſimple & dégagé, qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place eſt fort grande, on peut faire régner le maſſif de gazon tout autour de la

* Eſpéce de rameau.



Parterre en broderie.

la broderie, en le séparant par un sentier d'avec la plate-bande qui borde le quarré. Cette figure nette, facile à saisir en entier, relevée, si l'on veut, par un fond de sable d'une belle couleur, n'a besoin d'aucun accompagnement que de celui des fleurs de la plate-bande : & ce peu d'objets suffit pour enrichir un très-grand terrain. Vous trouverez ce que j'ai dit dans le parterre que vous avez sous les yeux.

LE PARTERRE.

Le Chev. Celui qu'on vient d'achever sous les fenêtres de votre cabinet est d'une façon toute différente. Il est sans broderie.

Le Comte. Quelque noble & gracieuse que soit la simplicité de cette premiére méthode, bien des personnes de très-bon goût, ce me semble, & tout particuliérement la nation Angloise, s'en tiennent au parterre de gazon, souvent tout uni & sans aucune autre figure que celle du quarré long, avec un bassin au milieu. L'intérieur des quarrez n'est qu'une pelouse, c'est-à-dire, une herbe fort courte qu'on sépare de la plate-bande par un sentier couvert de sable ou de brique broyée. Pour garnir le cœur de la plate-bande qui entoure ce tapis de verdure, au lieu des fleurs qu'on a coûtume d'y planter, il vaut mieux se contenter d'y alligner un massif

Parterre en gazon.

LE PARTERRE. de gazon féparé des deux bordures de buis par un double fentier fablé.

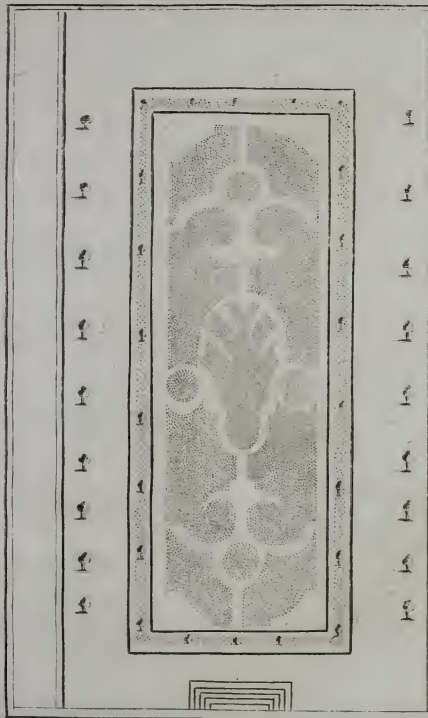
Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenuë fort propre : mais cela eft bien nud.

Le Comte. Auffi ne s'en tient-on pas-là. Le long de ce maffif, à des diftances réglées, on éleve un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lefquelles fur des dez de pierre ou fur de petits quarrez de verdure, on pofe des caiffes ou de grands vafes pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillets, de géranions, de jafmins d'Efpagne, ou d'autres fleurs qu'on varie felon la faifon.

Le Chev. Je fuis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement fimple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautez de ce caractére font toûjours les plus durables, parce qu'elles font plus que toute autre felon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il demande peu de foins, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toûjours un jardinier qui ait beaucoup de loifir à donner à la culture des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, parce que ce parterre, quoique bien orné, vous épargne




Parterre à l'Angloise
avec un massif de Gazon dans la plate-bande.


Parterre mélangé
de Broderie et de Gazon.

A T II E III

épargné le renouvellement perpétuel, & la malpropreté presque inévitable des plate-bandes à fleurs.

Le Par-terre.

Le Chev. Il me semble avoir encore vû des parterres d'une troisiéme espéce où l'on fait un fleuron ou une écaille avec le gazon.

Parterres mélangez ou parterres en compartimens.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, & sur-tout les personnes qui croïent qu'où il n'y a point de broderie, il n'y a ni dessein, ni beauté; on a inventé une troisiéme sorte de parterre qui est un mélange des deux précédentes, qui réünit quelques traits de broderie avec une piéce de gazon figurée par matiére de tréfle, de fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel autre ornement qu'on voudra imaginer. Le gazon même n'est pas toûjours la fourniture de cette piéce : on peut l'emplir de marguerites, de mignardises, ou de staticées, qui plaisent dans la saison par l'émail de leurs fleurs, & le reste de l'année par leur verdure. Mais les broderies & les compartimens veulent être exécutez avec beaucoup de legéreté, & entretenus avec des soins toûjours nouveaux.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la seconde espéce.

Le Comte. C'est celui dont on se dégoûte le moins.

LE PARTERRE.

Parterre par découpez.

Si vous avez un grand nombre de fleurs, & que vous ſoyez curieux d'en rendre l'émail plus vif en les raprochant, votre parterre alors pourra ſe faire par découpez. Autour d'une ſtatuë, ou d'un baſſin, ou de quelqu'autre centre commun, vous partagerez votre terrain en pluſieurs quartiers de figure quarrée ou triangulaire. Vous diſtribuerez dans chaque portion un égal nombre de découpez, c'eſt-à-dire, de petites enceintes de buis, les unes quarrées, les autres rondes; celles-ci ovales, d'autres échancrées, & formant enſemble un tout juſte & bien compaſſé. On les tient toutes ſéparées par des ſentiers égaux de part & d'autre : ce qui ſert à rendre le deſſein régulier, & en même-tems à faciliter au fleuriſte l'accès & la joüiſſance de ce qu'il poſſéde.

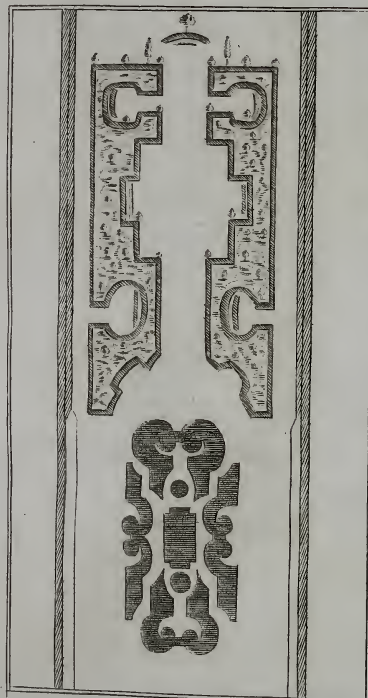
Le Chev. Que penſez-vous, Monſieur, de tant de tours & de détours? Je doute que cela ſoit de votre goût.

Le Comte. Au lieu de vous dire le mien qui ne fait loi à perſonne, je vous avouërai que ceux qui paſſent pour l'avoir bon ne s'amuſent plus à compaſſer toutes ces petites figures; & qu'un jardin partagé tout uniment en pluſieurs quarrez longs, qu'on ſoûtient avec un bord de bois peint, eſt, ſelon eux, ce qu'on peut voir de plus propre & de plus beau.

Le

Parterre par découpes.

Parterre melange.





Le Chev. Pourquoi, s'il vous plaît, tient-on toûjours les piéces de terre où l'on met les fleurs, plus élevées que l'allée ? LE PARTERRE.

Le Comte. Soit qu'on dispose les fleurs le long des plate-bandes qui enferment une broderie, soit qu'on les plante dans des compartimens, ou dans des découpez, soit enfin qu'on se contente de les placer sous ses fenêtres sur des longues plate-bandes isolées, & sans mettre en œuvre aucune espéce de parterre ; le terrain de ces piéces doit toûjours s'élever vers le milieu, & descendre en un double glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part & d'autre en pente. Cette disposition donne l'écoulement aux eaux qui pourriroient le pied des plantes par un trop long séjour sur un terrain uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élevent ainsi à découvert les unes au-dessus des autres par maniére d'amphithéâtre. Glacis.

Le Chev. Monsieur le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de son parterre il en a une multitude qu'il loge à part sur différens degrez où elles sont plus à découvert. Le théâtre de fleurs.

Le Comte. C'est la seconde façon que les curieux, & sur-tout les fleuristes de profession, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus libre-

LE PARTERRE. librement certaines fleurs favorites. C'eſt ce qu'on nomme le théâtre de fleurs. Il conſiſte en un aſſemblage de planches ou de degrez qui vont toûjours en s'élevant les uns derriére les autres, en ſorte que l'œil & la main puiſſent ſe porter par-tout ſans obſtacle. On le réſerve particuliérement pour les oreilles d'ours & pour les œillets : & comme ces fleurs ont plus beſoin que les autres d'être garanties à propos du grand ſoleil & de la pluye, le théâtre eſt toûjours accompagné d'un petit toît de planches ou de toile cirée. On ne cole pas le théâtre au mur : on fait en ſorte que l'air circule librement à l'entour : & de peur que les perce-oreilles, les limaçons, & les autres vermines n'y puiſſent monter, on poſe les pieds des tréteaux qui le ſoutiennent, dans des vaſes de plomb qu'on tient toûjours pleins d'eau. Ces inſectes mal faiſans s'en retourneront plûtôt que de ſe mettre à la nage pour aller butiner ſur vos fleurs.

Pyramide de fleurs. *Le Chev.* Il y a des curieux dans le voiſinage qui ont encore une autre eſpéce de théâtre qu'ils apellent *la pyramide des fleurs*. Après que les plus belles ont paré quelque tems leur parterre, ils les coupent & les expoſent dans des phioles ſur les degrez d'une pyramide qu'ils font conſtruire

ſtruire exprès au milieu de leur ſalle, & là avec le ſecours de l'eau & de l'ombre ils en prolongent de beaucoup la durée. LE PARTERRE.

Le Comte. Cette invention peut raprocher ſous le même coup d'œil les différentes beautez qui demeureroient éparſes dans le parterre. On joüit deux fois.

Les vaſes.

Enfin on employe les vaſes de terre cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matiére, & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'apui, les terraſſes, les balcons. Ils ſervent à étaler les fleurs d'une façon noble & avantageuſe, & ils en facilitent le gouvernement par la liberté qu'ils donnent de les mettre au ſoleil ou à l'ombre, ſuivant le beſoin & la ſaiſon.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'uſage de ſes pots qu'on tranſporte où l'on ſouhaite ?

Le Comte. Quel eſt-il ?

Le Chev. C'eſt de pouvoir raprocher les fleurs comme on veut, pour varier les couleurs de celles qui proviendront de leur graine ; & peut-être de conſerver les plus belles ſans mélange ni changement d'une année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez-vous qu'une fleur ſe ſente ou non du voiſinage d'une autre.

LE PARTERRE.

Le Chev. Hier il paſſa ici un Anglois qui ayant entendu parler de vos fleurs, demanda à les voir. Nous prîmes plaiſir, M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous dit qu'il étoit perſuadé que les pouſſiéres qui tombent de deſſus les étamines étoient ſouvent portées plus loin par le mouvement de l'air, & qu'agiſſant ſur le piſtile d'une autre fleur de même eſpéce, mais de différente couleur, elles y donnoient la fécondité à quelques graines, & cauſoient une nouveauté dans le coloris de la fleur qui provenoit de cette graine.

New improvemens, &c. by Rich. Bradley fellow of the Royal Society. tom. 1.

Le Comte. On pourroit, ſemble-t'il, juſtifier ce que vous dites par les variétez étonnantes qu'on remarque tous les ans dans les fleurs provenuës de la ſemence de celles qu'on avoit miſes enſemble, ou qu'on a élevées ſur une même planche *.

Le Chev. Notre Anglois nous dit quelque choſe de plus, & qui pourroit être d'uſage, ſi l'épreuve en étoit certaine. Il aſſure qu'ayant coupé les étamines de pluſieurs fleurs, ſans attendre leur premiére ouverture, il avoit mis ces fleurs à l'écart loin des autres, & qu'il n'en avoit point recuëilli de graine ; qu'ayant coupé les étamines de quelques autres, & les ayant laiſſées

* Une planche, en terme de jardinage, eſt un morceau de terre cultivé entre deux ſentiers.

laiſſées dans la planche commune avec leurs compagnes, il leur avoit trouvé à toutes de la graine, provenuë aparemment des pouſſiéres des fleurs voiſines; qu'enfin après avoir coupé les étamines d'une fleur à la premiére ouverture, il en avoit poudré le cœur ou le piſtile avec les pouſſiéres d'une autre fleur de même eſpéce bien épanoüie, & qu'il étoit parvenu à cauſer un changement remarquable dans les fleurs de la graine qu'il en avoit recuëillie. Mais ce qui nous ſurprit beaucoup eſt ce qu'il ajoûta, ſçavoir que la même épreuve faite ſur des fleurs de deux natures totalement différentes, lui avoit procuré des graines dont les fleurs étoient mélangées de ces deux diverſes natures; mais que ces nouvelles fleurs, dont il n'avoit jamais vû les pareilles, n'avoient point donné de graines pour l'année ſuivante, & ne s'étoient point perpétuées.

LE PARTERRE.

Le Comte. Si ce fait étoit véritable, il auroit quelque raport à la naiſſance & à la ſtérilité des mulets qu'on peut regarder comme des monſtres, parce qu'ils proviennent d'animaux qui différent non-ſeulement en eſpéce, mais en nature. Il n'y a au reſte que les expériences réïtérées qui pourront nous aprendre quelles conſéquences & quelles pratiques on pour-

roit tirer de la connoiſſance de la ſtructure des fleurs, & du tranſport des pouſſiéres.

Le Chev. J'ai deſſein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution poſſible.

Le Comte. Coupez, coupez bien des étamines : faites bien des tentatives : elles ne ſont point dangereuſes en ce genre. Ni votre argent, ni votre tems n'y courront jamais de riſque. Quoique j'aïe quelque uſage de la conduite des jardins, je ſerai charmé d'aprendre quelque choſe de vous : & comme je ſuis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la premiére idée flâteuſe qu'on me preſenteroit, je crois auſſi qu'il y auroit une préſomption blâmable à s'en tenir tellement à ſes premiéres connoiſſances, qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en ſommes encore à la naiſſance des arts.

Le Chev. Mon obſervateur Anglois a piqué ma curioſité : mais la maniére commune d'élever les fleurs eſt à preſent ce qui m'interreſſe le plus.

Le Comte. Deux ſortes de ſoins ſont néceſſaires aux fleurs : les uns ſont généraux ou communs à toutes, les autres ſont particuliers à chaque eſpéce. Les premiers, auſquels nous nous bornerons aujour-

d'hui

d'hui, ſont la préparation des terres, la multiplication des fleurs par la graine, & en dernier lieu l'entretien de la plante.

LE PAR-TERRE.

Prépa-ration des ter-res.

D'abord on prend ſoin d'amaſſer de bonne heure de la terre franche & vigoureuſe, de la terre legére & ſablonneuſe, & du terreau qui eſt un fumier de couche entiérement pourri & uſé, à quoi l'on peut utilement ajoûter une proviſion de cendres. On paſſe ces terres par la claye, ou même par un crible de fer, en les mélangeant par égales portions, ou en faiſant dominer la terre graſſe dans un tas, & la maigre, ou bien le terreau dans les autres. Ces terres doivent étre repoſées au moins l'eſpace d'un hyver pour ſe pénétrer intimement, & ſe bien lier enſemble avant que d'être miſes en œuvre. Il y a beaucoup de fleuriſtes qui leur donnent deux ans de repos, & même plus. Vous ſçavez que les fleurs viennent toutes ou de plantes qui ont des racines, ou de plantes bulbeuſes, c'eſt-à-dire, qui ſortent d'un oignon. On employe ordinairement la terre graſſe pour les racines, & la terre legére pour les oignons.

Renou-velle-ment.

Mais il ne ſuffit pas d'avoir fait une premiére fois ce mélange. Comme les plantes attirent continuellement des ſucs de la terre, elles l'épuiſeroient promptemen

LE PARTERRE. ment si on ne prenoit soin de la renouveler. Il faut donc entretenir ces provisions de terres prudemment mélangées, & en raporter de tems en tems auprès des plantes, soit en ménageant la motte & s'abstenant de la découvrir trop, quand c'est une racine; soit en levant entiérement la plante hors de terre au moins une fois en trois ans, quand c'est un oignon.

Nécessité de semer. Le second soin commun à toutes, ou à presque toutes les fleurs, est de les multiplier de graine, quoiqu'il y ait d'autres voyes de les multiplier. La graine est le moyen sûr d'avoir l'abondance, la variété, & des nouveautez.

Lorsque le jardinage commença à briller sous le dernier régne, qui en toutes choses a réveillé & ranimé le bon goût, on tiroit de Flandres & de Hollande les fleurs les plus rares. Il y avoit dans les Païs-Bas plusieurs curieux qui découvroient fréquemment de nouvelles espéces en tout genre de fleurs, par l'usage qu'ils avoient de semer. Ils étoient même les seuls qui eussent cet usage; soit qu'on ne s'en avisât point parmi nous; soit que notre impatience naturelle s'accommodât peu des épreuves lentes, & des succès trop long-tems attendus. Enfin on se lassa d'acheter à grands frais de l'étranger le beau

beau & le nouveau qu'on pouvoit trou- ver chez soi. Les fleuristes de Paris & de quelques Provinces, sur-tout de Normandie, & en particulier de Caën, se mirent à semer comme faisoient les Flamands, & même en plus grande quantité : ce qui avec la douceur de notre climat nous produisit des richesses supérieures à tout ce qui nous venoit des Païs-Bas. Nous n'avons plus besoin des étrangers, & ils viennent quelquefois nous faire la cour.

LE PARTERRE.

Les graines des fleurs veulent être cueïllies & conservées au sec. Lorsque les tiges qui les portent commencent à jaunir, ou qu'on peut juger que les graines sont mûres, on coupe le haut des tiges, & on laisse les graines dans les capsules ou poches naturelles qui les renferment. On les expose durant plusieurs jours au grand soleil. L'écorce des graines en devient plus dure, & conserve mieux ce qu'elle contient.

Les graines.

On séme ou au commencement du printems pour mettre les jeunes plantes en état de se soutenir pendant la sécheresse de l'été: ou bien on les séme en Août & en Septembre pour leur donner le tems de se fortifier contre la gelée. Mais comme chaque graine a une saison qui lui est propre, & où elle réüssit mieux, lorsque

Tems de semer.

LE PARTERRE. vous ſerez dans l'incertitude du tems qu'il faut prendre, ou quand il vous viendra des graines étrangéres,&dont vous ignorerez le gouvernement, faites-en trois portions dont vous ſémerez la premiére au printems,la ſeconde en été,&la troiſiéme en automne. On s'aſſure par ce moïen de la joüiſſance de ce qu'on a acquis.

On peut ſemer ou ſur couche, lorſque le fumier a perdu ſa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons eſpacez de quatre ou cinq doigts ; ou dans des caiſſes plates & portatives, dont le fond ait été percé de pluſieurs trous de tariére,& couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matiéres poreuſes.

Le Chev. Cette précaution ſert aparemment à faciliter l'écoulement de l'eau ?

Le Comte. Elle refroidiroit tout en y ſéjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réſerve-t'on ces caiſſes portatives?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation eſt délicate, ou qui nous interreſſent le plus. Ces petites caiſſes ſont un berceau commode pour l'enfance:on la met par ce moyen au ſoleil ou à l'ombre,à la roſée ou à couvert, ſelon qu'on le juge néceſſaire.

La terre de ces caiſſes ne ſçauroit être trop meuble & trop facile à percer. Les fleurs

fleurs mêmes avec leurs racines la demandent legére: à plus forte raiſon les filets délicats qui ſortent des graines redoutent-ils de rencontrer des maſſes trop ſerrées qui les meurtriroient par leur réſiſtance. LE PARTERRE.

On ſéme les graines preſque à fleur de caiſſe en les couvrant d'un demi doigt de terre qu'on y laiſſe tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étenduë par-deſſus, empêche l'eau des arroſemens, d'emporter les graines, & les préſerve auſſi du hâle qui pourroit, ou les brûler elles-mêmes, ou diſſiper tous les ſucs dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel uſage peut-on faire de tant de fleurs venuës de graines? le nombre en devient embarraſſant.

Le Comte. C'eſt le nombre même qui met en état de trier & de ne choiſir que du beau. Après qu'on a replanté les eſpéces eſtimables & vigoureuſes, on s'aplique à les ſervir chacune ſelon ſon tempérament, ou ſelon l'exigence des ſaiſons. A proportion de leur délicateſſe, on les couvre plus ou moins le long de l'hyver, ſoit de paillaſſons ſoutenus ſur des fourches de bois, ou ſur des cerceaux; ſoit de ſimple paille ou de fumier ſec. Les rafraîchiſſemens ſont réglez ſur le degré de la ſéchereſſe. Dans les arroſemens Entretien de la plante.

LE PARTERRE. on fait moins ufage de l'arrofoir à bec, dont l'eau déchauffe la plante par un cours trop violent, que de celui d'où l'eau s'échape par une pomme criblée. Cette eau rompuë en cent filets, devient une pluye douce qui humecte à la fois la plante & la place entiére. En rendant à toutes les jeunes plantes de fréquentes vifites, on les délivre tantôt d'un limaçon ou autre vermine qui les ronge ; tantôt d'une feüille pourrie, ou malade, qui pourroit porter la gangréne jufqu'au cœur.

Quand il faut les empoter, on couvre l'ouverture du fond des pots de façon que l'eau s'en puiffe écouler, mais que les vers n'y puiffent pas entrer. Aux aproches des fortes pluïes, des grêles, & des orages, on peut utilement mettre les pots fur le côté, & en opofer le fond au vent.

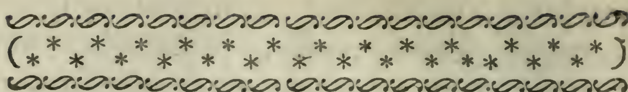
Le Chev. On peut épargner par-là bien des coups à la jeune plante. Mais je vois tout communément enfoncer ces pots dans terre : autant vaudroit ne pas tranfplanter dans des pots.

Le Comte. On les enfonce quelquefois dans une couche pour les échauffer : quelquefois en pleine terre, afin qu'ils profitent d'un certain efprit qui s'éleve de terre, & qui eft très-propre pour la végétation. On les tranfporte enfuite à l'ombre : on

on les gouverne par ce moyen comme on veut, & on accorde aiſément à la plante tout ce qu'on voit qu'elle demande. Le Parterre.

Quant aux ſoins particuliers qu'il faut donner aux plus belles fleurs, vous trouverez aiſément à vous en inſtruire ici, même en mon abſence. Madame aime les fleurs avec paſſion : il ne faut pas lui ôter le plaiſir de vous en entretenir.





LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIE'ME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comtesse. MOnſieur le Chevalier a fait choix du printems & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui faſſe part de ſa ſcience. La mienne, par exemple, eſt le ſoin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les apartemens, & dans tous mes deſſerts. Depuis que j'ai pris ce ſoin, ma maiſon eſt une fois plus riante. Sçavez-vous bien que l'humeur noire & les idées ſombres, ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vûë ou l'odeur d'une jonquille pour chaſſer la mélancolie ; & aſſurément on ne s'aviſa jamais d'aller bouder auprès du jaſmin & des

des roſes. La triſteſſe n'entre point ici : j'ai mis des fleurs par-tout, & je prends plaiſir à cultiver moi-même les plus belles. Voilà ma Philoſophie. Elle eſt peut-être un peu ruſtique: mais elle m'amuſe, & vous voyez qu'elle n'eſt pas inutile. Je vous en livrerai trois ou quatre articles, ſi vous voulez ; comme l'oreille d'ours, l'anémone, la renoncule, & l'œillet. M. le Prieur y joindra le gouvernement des tulipes. Vous en contenterez-vous ? — LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Si je m'en contenterai! Voilà la plus agréable Philoſophie du monde. On ne ſe plaindra pas que celle-là ſoit hériſſée.

Le Pr. La Philoſophie la plus hériſſée ne me déplairoit pas, ſi elle produiſoit toûjours quelque choſe d'auſſi eſtimable qu'une tulipe.

La Comteſſe. Commençons par les oreilles d'ours. Il en reſte encore ici quelques pieds, dont la vûë peut nous aider à nous faire entendre : voyons-les. Cette fleur a pluſieurs qualitez qui l'ont miſe en honneur. On eſtime la force de ſes couleurs, la douceur de ſon parfum, la variété de ſes eſpéces, & la durée de ſes bouquets. Quoique les plus belles diſparoiſſent avant la fin du printems, en voilà quelques-unes qui tiennent encore bon : il y en a même qui dureront juſqu'en été. — L'Oreille d'ours.

M. le

LA CUL-TURE DES FLEURS.

M. le Prieur nous racontoit il y a quelques jours, l'hiſtoire de cette fleur. J'ai oublié le païs d'où elle vient.

Hiſtoire de l'oreille d'ours.

Le Pr. L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croyent Françoiſe, & aſſurent en avoir trouvé pluſieurs pieds dans nos prairies. Des marchands Flamands touchez, dit-on, du luſtre & de l'odeur de ces bouquets naturels, qu'ils rencontroient ſur leur route, en déplantérent quelques pieds qu'ils emportérent à Lille en Flandres. Ils en ſemérent la graine, & prirent ſoin de tout ce qu'il en provint de beau. Il n'eſt pas croyable combien cette fleur ſauvage & abandonnée ſe diverſifia & ſe perfectionna par la culture.

La Comteſſe. Elle revint de Lille dans ſa patrie, avec tout le mérite de la nouveauté. Mais ſi nous l'avons bien reçûë, ce n'eſt pas ſeulement comme étrangére: c'eſt dans la vérité, parce qu'elle eſt parfaitement belle.

Qualitez d'une belle oreille d'ours.

Le Chev. Qu'y ſouhaite-t'on, je vous prie, pour faire une eſpéce parfaite?

La Comteſſe. Ce qu'on y ſouhaite le plus, c'eſt d'abord que la tige en ſoit forte & épaiſſe; enſuite que le nombre des cloches qui s'élevent ſur cette tige ſoit grand, & forme un bouquet qui ſe preſente



A. sa racine. B. sa fanne.

L' Oreille d' Ours.



ſente de bonne grace, ſans pancher trop vers la terre.

L'OREILLE D'OURS.

Le Pr. C'eſt ce qui arrive, comme vous le pouvez voir ſur ce pied-ci, quand les pédicules, c'eſt-à-dire, les petites queuës qui ſoutiennent les cloches ſont trop longues ou trop maigres.

La Comteſſe. On veut enſuite que les fleurs ſoient larges, bien étoffées, & d'une forme réguliére; que les feüilles de la fleur ne ſoient point friſées, mais unies, & que les couleurs en ſoient fort brillantes; que les paillettes, c'eſt-à-dire, les étamines ne ſoient pas retirées au fond du vaſe, mais qu'elles paroiſſent à l'entrée, rangées comme un petit ſoleil. C'eſt un grand défaut que le piquot ou piſtile y paroiſſe, & que les paillettes ſoient cachées. On veut enfin que l'œil qui tapiſſe le fond de chaque godet ſoit exactement rond, à moins qu'il ne forme une étoile parfaite, ce qui n'eſt point deſagréable. Le point eſſentiel eſt, que cet œil ſoit large & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il eſt poſſible.

Le Chev. Ne ſont-ce pas-là des modes qui paſſent? Peut-être voudra-t'on dans quelque-tems, que le piquot ſe montre plûtôt que les paillettes: peut-être trouvera-t'on la fleur plus belle, à proportion que l'œil ſera petit, & entamera peu la couleur.

La culture des Fleurs.

La Comtesse. Il y a peu d'aparence. On veut que les paillettes sortent, parce qu'autrement elles laissent dans la fleur un vuide qui la défigure : on demande que l'œil soit large & clair pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfére-t'on les panachées aux couleurs toutes unies ?

La Comt. On les estimoit beaucoup plus autrefois: mais on a apris par expérience, que les panachées se soutiennent moins. Le panache en absorbe assez souvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & sans mélange quand elles sont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du satin & du velours tiennent le rang le plus distingué. Les bisarres y jettent une agréable variété. Vous en voïez là quelques-unes dont les gobelets sont élevez l'un sur l'autre à double & à triple étage: mais c'est un dérangement dans la fleur, plûtôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t'elle une terre & une culture particuliére ?

Le Prieur. C'est une plante gourmande: elle demande une terre forte, mêlée de terreau de vache pour l'entretenir douce & onctueuse, & de sable ou de terreau de cheval, pour l'entretenir meuble & legére. Elle aime la fraîcheur, & ne peut s'accom-

s'accommoder long-tems du ſoleil, ſurtout à midi, ſi ce n'eſt en hyver. L'OREILLE D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'eſt-à-dire, qu'on ſépare & qu'on tranſplante ces petits rejettons qui naiſſent du pied à côté de la tige principale. Sa racine, qui eſt une eſpéce de navet, ſe tranche impunément quand on ne peut détacher autrement la portion de filets ou de racines néceſſaires à chaque œilleton. Dans cette opération, on ménage avec ſoin les boutons de la principale tige, qui ſont l'eſpérance des années ſuivantes. Et lorſqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toûjours hors de terre le collet qui fait la jonction du navet avec la tige.

La Comt. Paſſons aux anémones. Quoique leur tems s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur ſe contente d'une terre legére & ſablonneuſe, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y aportent, ce me ſemble, aucune autre préparation: & pourvû qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand ſoleil, je vois qu'elle leur réüſſit preſque toûjours. L'Anémone.

Le Chev. Voilà une charmante fleur: mais je voudrois ſçavoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone réſulte de la juſte ſimétrie de toutes les parties qui Qualitez d'une belle anémone.

LA CULTURE DES FLEURS.

la composent. Sa fanne doit être basse, bien garnie & fort frisée, ou finement découpée; sa tige forte pour soûtenir la fleur sans plier sous le fardeau; sa tête bien ronde & bien pommée; ses couleurs vives & bien lustrées. En général les couleurs ternes sont à rejetter. Les grandes feüilles qui envelopent le dehors de la fleur, & qu'on apelle le manteau, ne doivent être ni pointuës, ni étroites; mais larges & bien arrondies. La pluche de l'anémone est cet amas de béquillons, ou de moindres feüilles qui couvrent tout l'intérieur de la fleur. Il faut que cette touffe de béquillons forme le dôme en s'arrondissant & en se courbant un peu vers le cœur. Plus ces béquillons sont larges, plus l'anémone a de grace. Quand ils sont étroits & pointus, on la jette : c'est un chardon. Le petit cordon qui est au cœur doit être d'une couleur différente de celle de la pluche. Il ne doit se montrer que peu ou même point du tout, ne point faire le bourlet, & sur-tout ne pas monter plus haut que les béquillons. Dès que ce bourlet s'enfle, & qu'il commence en se dégageant à montrer le grain ou les sommets dont il se couvre, ç'en est fait de l'anémone: elle commence alors, & continuëra d'année en année à se vuider de plus en plus de ses béquillons, dont

Le verd. La tige. La tête. Les couleurs. Le manteau. La pluche. Le cordon.

dont le nombre & l'épaisseur faisoient sa principale beauté. L'ANEMONE.

Ce n'est pas assez de connoître les belles anémones, il faut sçavoir en former une belle planche. Deux choses y contribuënt: l'une est de bien mélanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu; après celles-ci les blanches; après les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piétées, les nuancées. L'autre soin est de couper avec des ciseaux, toutes les tiges foibles qu'on aperçoit sur chaque pied: ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & met de l'embonpoint par-tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fanne commence à se sécher, on leve de terre les pattes d'anémones: c'est le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en automne ou en Février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne fasse périr ce qui a été planté avant l'hyver, on prend la précaution de conserver toûjours au sec un bon nombre de ces pattes, qui ne poussent pas au grenier comme les oignons, & sont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au Printems celles qui viendront à manquer.

La culture des Fleurs.

Le Chev. Voilà une précaution que je n'oublierai pas. Mais vous parlez des anémones comme si elles ne venoient qu'au printems : j'en ai cependant vû en automne.

La Comt. On ménage, si l'on veut, une agréable succession d'anémones pour toute l'année. Il suffit d'en planter dans les différens mois du printems pour en avoir toûjours de nouvelles depuis la S. Jean jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante en Juillet & en Août, continuëra à embellir la fin de l'automne, & le cœur même de l'hyver. C'est un plaisir trop facile à acquerir, pour se le refuser.

Histoire de l'Anémone.

Le Chev. Sçait-on d'où nous vient l'anémone ?

Fuschii hist. Plant.

Le Pr. Elle est connuë de tout tems parmi nous. Tous nos vieux traitez d'histoire naturelle en parlent.

Il paradiso de Fiori.

La Comt. Les belles espéces d'anémones ne sont pas si anciennes. J'ai oüi dire que c'étoit M. Bachelier fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit aportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingt ans. Il y a des gens qui sont charmez, quand ils possédent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espéce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible : c'est le goût le plus noble,


B
A
B
A
B
C
A
B
C
B
A
B
C
A
B
C

noble, & ce ſera ſans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui poſſédent un fruit & une fleur, avec avarice, comme on poſſéde l'argent qu'on ne peut donner aux autres ſans le perdre ſoi-même. M. Bachelier étoit peut-être de ce caractére. Au reſte il fut dix ans ſans communiquer à perſonne, ni la moindre patte d'anémone double, ni la graine des ſimples. Un Conſeiller au Parlement, chagrin de voir dans les mains d'un ſeul homme, un bien qui étoit de nature à être mis en commun, alla lui rendre viſite. En paſſant auprès de ſes anémones en graines, il laiſſa adroitement tomber ſa robe ſur la bourre, c'eſt-à-dire, ſur la graine de quelques-unes, qui s'y attacha. Son laquais, qui avoit le mot, releva promptement la robe, & replia par dedans, ſans qu'on s'en aperçût, l'endroit où la graine s'étoit arrêtée. Le Conſeiller, l'année ſuivante, recela ſon larcin dans les mains de tous ſes amis, & par eux en fit part à l'Europe entiére. L'ANE'MONE.

Le Chev. C'eſt un peu dommage pour les anémones, qu'il y ait ici des tulipes. La Tulipe.

La Comt. L'anémone a la forme plus délicate : mais la tulipe l'efface par l'éclat de ſes couleurs. A cet égard elle eſt la reine des fleurs. M. le Prieur la cultive & la connoît mieux que moi.

La culture des Fleurs.

Le Chev. En voici plusieurs qui font bande à part, les a-t'on séparées des autres, parce qu'elles sont moins belles?

Le Pr. C'est la pepiniére. Ce sont celles qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme : faites-moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulipe se multiplie par ses graines & par ses cayeux. La graine donne un petit oignon qui se replante au bout de deux ans, & qui ne fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en provient paroît grossier & méprisable. Ce n'est qu'une grande fleur grise, violette, ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre, montée sur une tige énorme. Mais ces couleurs se façonneront merveilleusement par la suite, & produiront une magnifique variété. Les tulipes venuës de graines, sont ce qu'on apelle *couleurs*, jusqu'à ce qu'elles soient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Celles qui viennent de Flandres se nomment *baguettes*, à cause de la force & de la hauteur de leur tige.

Tulipes venuës de graines.

Quand après avoir été levées & replantées plusieurs années de suite, les tulipes de graine commencent à mêler leur couleur, ou comme on dit, à se panacher : on les nomme alors *conquêtes*, ou plus commu-

communément *hazards*, parce que c'eſt un bien ſur lequel on ne comptoit pas. Le nombre des années, la maigreur de la terre & les tranſplantations réïtérées, contribuent peu à-peu à altérer ou à tacher par-ci par-là la couleur dominante : en ſorte que le panache peut être regardé, non à la vérité, comme une maladie, mais comme une ſorte d'affoibliſſement dans la plante, & comme l'effet d'une ſéve plus fine ou plus modérée. C'eſt quelque choſe d'aſſez ſemblable au gris & au blanc qui altérent la couleur naturelle de nos cheveux aux aproches de la vieilleſſe. Il y a des têtes ſur leſquelles ce changement ne meſſied point. Souvent même il aporte avec lui des graces ſinguliéres. LA TULIPE. Hazards.

Le ſecond moïen de multiplier les belles tulipes, ſont les cayeux; c'eſt-à-dire, ces petits oignons qui naiſſent au pied des gros, & qu'on en détache tous les ans. Les plantes qui ont un oignon pour racine, ont coûtume de ſe perpetuer par ces eſpéces de rejettons, qui ſont comme les cadets ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuiſe & ſe deſſéche pour nourrir la fleur, le plus fort ou le plus avancé des cayeux devient le principal oignon. Quand on le leve, on en détache les autres, qui étant replantez quel- Cayeux.

La culture des Fleurs.

que tems après, donneront des fleurs la seconde ou la troisiéme année.

La Comt. Vous m'aidez, ce me semble, à entretenir l'explication d'une chose qui m'a souvent embarrassée. Quand un oignon de tulipe pousse, on voit la tige sortir du cœur de l'oignon. Mais quand on le déplante, la tige sechée se trouve couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on leve de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en automne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en automne est usé. La tige qui en occupoit le cœur doit donc se trouver à côté de celui qui a succédé au précédent, en devenant oignon, de simple cayeu qu'il étoit. M. de la Quintinye avouë dans ses instructions, que ce déplacement de la tige de la tulipe, étoit pour lui un mystére incompréhensible. Ainsi, Madame, quoique la chose soit tout-à-fait simple, d'autres avant vous y ont été arrêtez.

Le Chev. Des deux multiplications des tulipes, ou par les graines, ou par les cayeux, quelle est, s'il vous plaît, celle qui vous paroît la meilleure ?

Le Pr. Les tulipes de graine sont plus de ressource pour vous donner des nouveautez. Mais la multiplication par les

cayeux a deux avantages considérables; l'un de ne pas attendre long-tems, l'autre d'en tirer à coup sûr des tulipes de la même espéce, que celles d'où ils sont provenus. Vous pouvez sçavoir par avance, ce que vous aurez: & en vous faisant une méthode juste d'étiqueter les cayeux, puis de les ranger dans une planche comme vous en avez rangé les noms dans votre registre, vous pouvez les entremêler avec goût, & en disposer l'ordonnance, comme si vous en aviez déja vû les fleurs. LA TULIPE.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite tente portative, que je vois souvent dans les jardins des curieux?

La Comt. On la pose sur la planche où sont les belles tulipes: on en hausse & on en baisse la toile, selon le besoin des fleurs, pour les mettre à couvert des neiges fonduës, qui les tachent; des grandes pluyes qui les abbattent; & du grand soleil qui abrége leur vie. Pareille précaution seroit souvent utile à d'autres fleurs, sur-tout à la jacinte double, & à la renoncule. Couverture.

Le Chev. Aprenez-moi, je vous prie, ce qui fait une belle tulipe?

Le Pr. Le verd d'une tulipe étoit autrefois l'objet de bien des régles. Aujourd'hui ce verd est toûjours bien quand la tulipe est belle. Qualitez d'une belle tulipe.

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comteſſe. C'eſt tout le plus court.

Le Pr. La tige eſt une eſpéce de colonne qui ſoûtient un vaſe, avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop baſſe, trop groſſe ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veüille dire, que la maigreur en ſoit le plus grand défaut.

Un grand vaſe plaît toûjours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune eſtime quand elle eſt extrêmement petite. Elle eſt encore plus mépriſable, quand elle eſt pointuë ou camuſe.

Les feüilles.

Les feüilles ne doivent ni ſe renverſer en dehors, ni faire le globe en rentrant, mais s'ouvrir avec grace, & réguliérement. Bien loin d'être échancrées ou ſéparées vers le bas, on veut qu'elles ſoient larges, ſur-tout celles du dedans ; toûjours au nombre de ſix, ni plus ni moins ; toutes bien épaiſſes, & de bonne étoffe, pour durer plus long-tems.

Les paillettes.

Les paillettes ou étamines ſont mieux de couleur brune qu'autrement, parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur eſt le piſtile que bien des fleuriſtes nomment plus communément le pivot.

La Comt. Venons preſentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulipe. Je vous

avouë que tout ce que j'ai entendu dire là-dessus à bien des connoiſſeurs, m'a paru ſi confus que je n'y ai rien compris. Il ſemble que la connoiſſance de la beauté d'une tulipe ſoit une choſe élevée au-deſſus de la portée des eſprits vulgaires. S'il ſuffit d'un peu de ſens commun pour y parvenir, à la bonne heure : aprenons ce que c'eſt qu'une belle tulipe. Mais ſi c'eſt une ſcience, ſi c'eſt une étude, j'y renonce. La Tulipe.

Le Pr. Cette connoiſſance ſe réduit à des choſes fort ſimples. Une tulipe venuë de graine, a une couleur toute unie, ſale, & pour l'ordinaire aſſez bizarre. Il y en a de griſes, de violettes, de rouges, de couleur canelle, pourpre, muſc, gris de lin. Plus ces couleurs s'éloignent du rouge, plus elles ſont eſtimées parmi nous. Il y a cependant des rouges de toute nuance, qui font avec le tems, de très-beaux effets. Cette couleur unie après quelques années, ſe mélange de certains traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, ſouvent accompagnez de filets noirs. Voilà ce qu'on apelle le panache. Le panache blanc eſt eſtimé à proportion qu'il aproche du blanc de lait. Il réüſſit mieux, & eſt plus goûté dans les Païs-Bas que chez nous. Le panache jaune eſt eſtimé à proportion qu'il eſt vif & bien doré. Il ſe ſoûtient Le panache.

LA CULTURE DES FLEURS.

mieux que le blanc en France, & en Italie.

Qualitez du panache.

Dans un tableau, les couleurs ne ſont jamais mieux mélangées que quand le paſſage de l'une à l'autre n'eſt point aperçu. C'eſt tout le contraire de ce qu'on demande dans la tulipe. Bien loin que la couleur & le panache doivent être imbibez & fondus enſemble, il faut que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtez de la feüille pour jetter un éclat plus vif.

La Comt. J'entens tout cela.

Le Pr. Le panache eſt beaucoup plus beau & mieux marqué quand il eſt accompagné de filets noirs qui le détachent encore plus ſenſiblement de la couleur.

La Comt. Voilà donc trois choſes toutes différentes; la couleur principale de la fleur, que vous apelez ſimplement la couleur; enſuite les traits jaunes ou blancs qui la traverſent, & que vous nommez le panache; enfin les filets noirs qui ſervent à faire mieux paroître le panache.

Le Pr. C'eſt toute la tulipe. Il peut y avoir une agréable diverſité dans l'arrangement de ces piéces. Quelquefois les panaches ſont interrompus vers la moitié de la feüille, & ils reparoiſſent avec leurs filets noirs vers le bord. C'eſt ce qu'il plaît à

quelques-

quelques-uns d'apeler les *beaux habits.* Souvent le panache traverſe la feüille en entier par grandes piéces, avec des rayes noires, dont les unes ſéparent nettement le panache d'avec la couleur ; les autres traverſent le panache même d'un bout à l'autre, au lieu de le border.

LA TULIPE.

La Comteſſe. Voilà des tulipes, où je trouve tout ce que vous dites.

Le Pr. Souvent ces hachûres ou ces traits, ſoit de jaune, ſoit de blanc, ſont par grandes piéces fort larges. Souvent elles ſont étroites & reſſemblent à une fine broderie. On voit des tulipes où la couleur domine & occupe beaucoup plus de place que le panache. On en trouve d'autres où le panache abſorbe preſque toute la couleur, dont il ne reſte que quelques franges vers les bords de la feüille.

Le fond.

Autrefois on faiſoit cent obſervations ſur le fond des feüilles. On donnoit ce nom de fond à ces petites plaques griſes ou violettes que vous voyez au bas des feüilles, & qui enſemble forment une eſpéce d'étoile autour du pied du piſtile. On ne faiſoit aucun cas de la plus belle tulipe, dès que le panache entamoit tant ſoit peu ce fond. Il falloit qu'il s'y éteignît tout-d'un-coup. L'expérience a détrompé les vrais connoiſſeurs de toutes ces

LA CULTURE DES FLEURS.

loix inutiles, & qui n'ont point de fondement. Chacun se faisoit des principes à sa mode & condamnoit conséquemment les fleurs & le goût des autres. Mais par quel droit les Flamands voudroient-ils réformer notre goût ? & quel droit avons-nous de blâmer le leur ?

La Comtesse. Ce n'est pas seulement d'une nation à l'autre que le goût change : c'est d'un jardin à l'autre. Mais au lieu de toutes ces régles arbitraires, qui ne servent qu'à nous apauvrir, pourroit-on ramener toute la connoissance des belles tulipes à une méthode courte, simple, & facile à entendre ?

Régle pour la connoissance des tulipes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode ni loi à prescrire à personne. Mais voici ma façon de penser. Par-tout où le goût de la belle nature l'emportera sur le jargon des régles, je crois qu'on fera toûjours cas d'une tulipe, dont la couleur & le panache sont bien lustrez, bien oposez entr'eux, & relevez de beaux traits noirs : de quelque façon que la nature se jouë dans la distribution de ces piéces.

La Comtesse. Les tulipes ont toûjours été l'affaire de M. le Comte, plûtôt que la mienne. Il y faut trop de soin. Mais une fleur que j'aime à élever & à multiplier tant qu'il m'est possible, c'est la renoncule.







La Renoncule semi-double. **D.T.II.**

Le Chev. En voici différentes planches: mais on ne sçait à laquelle s'arrêter, tant elles ont d'éclat & de variété. LA RENONCULE.

La Comtesse. J'aime cette fleur par préférence, parce qu'elle dégénére moins que l'anémone. Peu s'en faut que la beauté de ses couleurs n'égale celles de la tulipe. Elle lui est supérieure par le nombre de ses espéces.

Le Chev. Quelles sont, je vous prie, celles que vous estimez le plus?

La Comtesse. La moindre de toute, est la rouge, parce qu'elle est fort commune. Elle ne laisse pas de produire un beau mélange avec les autres doubles. Quelque gracieuses que soient celles-ci, les semi-doubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui, & tiennent par-tout le premier rang. Voici mes semi-doubles. Vous pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une médiocre quantité de feüilles, & qu'elles tiennent le milieu à cet égard entre les grosses doubles, qui ont une multitude de feüilles fort serrées, & les simples qui n'en ont presque point. Double. Semi-doubles.

Le Chev. J'ai peine à comprendre pourquoi ces doubles ne l'emportent point sur les autres? Peut-être n'estime-t'on les semi-doubles que parce que c'est la mode?

La Comtesse. Cette préférence n'est pas

un

La culture des Fleurs.

un goût passager & de pur caprice. Elle est fondée sur une variété de couleurs qui tient du prodige. Une même planche de semi-doubles réünira tout à la fois les blanches, les jaunes dorées, les jaunes pâles, les jaunes citrons, les rouges brunes, les couleurs de fleur de pêcher; celles qui sont à fond blanc avec des panaches rouges bien distinguez; celles qui sont à fond jaune marqueté de rouge ou de rayes noires; celles qui par dehors sont de couleur de rose & blanches en dedans. Vous en verrez d'autres de couleur de chamois, bordées de rouge; d'autres de fond rouge cramoisi, bordé... Mais la liste des semi-doubles n'a point de fin. Il en éclos tous les ans de nouvelles. S'il est permis d'aimer le changement, c'est dans les fleurs; & si l'on veut se satisfaire en changeant ce qu'on aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a dequoi contenter tous les goûts. La racine d'une belle renoncule perpétuë & fait revivre tous les ans la même espéce de beauté : voilà de quoi plaire à ceux dont l'amitié est constante. La graine de la même fleur produit du nouveau d'une année à l'autre : voilà de quoi plaire à ceux qui aiment le changement, & assûrément ils ont à choisir. Je connois une compagnie de fleuristes qui

avoient

avoient commencé à donner à chaque nouvelle eſpéce de renoncule, le nom de quelque perſonne de mérite, diſtinguée dans le monde. L'une ſe nommoit le Roi Staniſlas; l'autre la Czarine; celle-ci le Maréchal de Villars; celle-là le Prince Eugéne; cette autre le Maréchal de Berwik; une autre le Maréchal d'Asfeld. Aſſez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une eſpéce & le caractére d'une perſonne connuë, les régloit dans le choix des noms. Par exemple, la renoncule qui avec l'éclat des roſes par dehors, montre en dedans une candeur toute unie, ſans fard ni moucheture; ils l'apeloient la Rollin. Celle où les mouchetures ſont ſi multipliées & ſi ſerrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui les ſoûtient; c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur embellit réguliérement d'un joli panache l'extrêmité de chacune de ſes feüilles; c'étoit la Fontenelle. Mais nos fleuriſtes renoncérent bien-tôt à cette pratique: parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroiſſent tous les jours, ils virent bien que la plûpart de celles-ci couroient riſque de demeurer ſans nom.

LA RENONCULE

La Comteſſe. Avec l'avantage d'une variété

LA CULTURE DES FLEURS.

riété inépuiſable qui change tous les ans les décorations de votre parterre ; les renoncules ſemi-doubles ont encore une qualité que les doubles n'ont point. Elles ſont fécondes, & ſe reproduiſent de graines, au lieu que les doubles ſont ſtériles.

Le Chev. Cette ſtérilité eſt-elle particuliére aux renoncules doubles ?

Le Pr. C'eſt preſque dans toutes les fleurs, que les doubles ne produiſent point de graines. On y voit à la vérité, les ébauches d'un piſtile, & de quelques étamines. Mais la multitude des feüilles qui les couvrent pour l'ordinaire, les empêche de meûrir & de fructifier. Et lorſque les doubles, faute de culture ou autrement, viennent à s'affoiblir & à donner moins de feüilles, le cœur de la fleur ſe dégage ; & joüiſſant en liberté de l'impreſſion de la chaleur & de l'air, il donne de la graine, comme font les autres pieds.

Le Chev Sçait-on d'où cette fleur nous eſt venuë.

Hiſtoire de la renoncule.

Le Pr. La renoncule paſſe généralement pour avoir été aportée de Tripoli de Syrie, il y a déja pluſieurs ſiécles, & peut-être dès le tems des croiſades. On n'a cultivé que les doubles pendant un très-long-tems. Il n'y a guéres qu'une trentaine d'années qu'on nous aporta de Conſtanti-

nople,



L' Oeillet.

nople, où les belles renoncules sont communes, de la graine ou des griffes de semi-doubles. C'est le nom qu'on donne à la racine de renoncule. M. de Valnet, Contrôleur de la Maison du Roi, est le premier, ou un des premiers, qui ait formé une planche de ces belles semi-doubles. Mais ce que les curieux alloient admirer en 1705. & en 1706. dans son jardin du fauxbourg saint Germain, seroit à peine souffert aujourd'hui dans une planche médiocre & du second ordre, tant la graine des semi-doubles nous a fait faire de découvertes, & nous a mis en état de choisir. La Renoncule.

Le Chev. La culture en demande-t'elle bien des aprêts?

La Comtesse. Cette charmante fleur, pour vous donner le plus bel émail qui ait encore paru dans une seule espéce, ne vous demande que d'être plantée dans de la terre grasse, avec un peu de cendre ou du bois pourri, & d'être préservée de l'humidité, & des grands froids. Culture de la Renoncule.

Le Chev. Madame nous avoit promis de nous entretenir de la culture de l'œillet: mais elle ne nous avoit pas promis de nous en faire voir. En voici de fort beaux. C'est chose bien peu commune, ce me semble, au commencement de Mai. L'œillet.

La Comt. Il y a une façon de les gouverner

La culture des Fleurs.

ner qui en fait éclore tous les mois de l'année, jusques dans la serre, même en hyver.

Le Chev. C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus legére, avec cela une odeur aromatique, & qu'on peut se la procurer en tout tems. Mais il y en a de bien des sortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas?

Qualitez d'un bel œillet.

Le Pr. Dans l'œillet, comme dans la tulipe, on veut que les panaches soient bien oposez à la couleur dominante, & nullement broüillez ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feüilles jusqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feüilles, sont plus beaux que les petites piéces. La belle largeur d'un œillet est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feüilles : parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pomme en s'arrondissant avec grace en forme de houpe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit broüillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrêmité des feüilles, au lieu d'etre proprement arrondie, s'allonge

s'allonge en pointe, il eſt affreux. C'eſt le pire de tous les défauts. L'Oeillet.

Quant à la maniére d'élever & d'habiller l'œillet, perſonne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillets ſe peuvent élever de graines, de marcottes, & d'œilletons. La graine ſert à varier les eſpéces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles. Marcotte.

On marcotte l'œillet au mois de Juillet, & non devant, pour n'endommager ni la fleur, ni le pied.

Le Chev. C'eſt une opération qui m'eſt entiérement inconnuë.

La Comteſſe. Tout conſiſte à coucher en terre un rejetton, dont on laiſſe paroître l'extrêmité au-dehors, après avoir ébarbé ou racourci le bout des feüilles, & avoir donné dans le nœud qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de ganif qui en pénétre l'épaiſſeur juſqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'aſſujettiſſant avec un petit crochet de bois. Quand il aura repris racine dans l'endroit où elle eſt pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere-plante, pour la ſévrer de la nourriture qu'elle en tire. Il eſt tems alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les pieds ſont ſi hauts, qu'on n'en peut

peut abaiſſer les rejettons juſqu'en terre, alors on fait paſſer la marcotte par un petit entonnoir de fer blanc, rempli de terreau fin, & qu'on apuïe ſur une fourchette de bois. Lorſque la branche a pouſſé quelques petites racines dans l'entonnoir, on la coupe au-deſſous pour l'empoter.

Le Pr On peut pouſſer les marcottes en mettant les pots dans une couche médiocrement chaude, & leur donner enſuite les deux grands mobiles de la végétation, le grand ſoleil, & l'arroſement fréquent.

La Comteſſe. Vous avez paru ſurpris de voir de grands œillets de ſi bonne heure. La maniére de les marcotter produit cet effet. Il y a un profit certain à marcotter en différens tems, depuis Juillet juſqu'à la fin de Septembre. Il eſt vrai qu'il ſe trouve des eſpéces qui donnent naturellement plûtôt, & d'autres plûtard. On ne manque pas d'en avoir bon nombre, tant des unes que des autres. Mais la voye la plus ſûre pour rendre la moiſſon de vos œillets preſqu'auſſi longue que l'année, eſt d'avoir des marcottes des trois mois de l'été. Selon qu'elles ſeront faites, ou plûtôt ou plûtard, elles fleuriront; les unes dès le printems; les autres en été; & les troiſiémes en automne ſeulement. Celles dont on aura retran-

retranché les premiers montans, donneront des fleurs dans le cœur de l'hyver. L'OEILLET.

Une autre maniére de multiplier les œillets, & d'en avoir promptement de beaux, eſt de détacher les œilletons du pied des eſpéces dont on eſt content. Ces rejettons en contiennent ſouvent d'autres ſubalternes. On fortifie la mere en la déchargeant de cette nombreuſe famille. Le principal œillet ne partageant plus la ſéve avec tant de collatéraux., acquiert plus de vigueur & d'agrément. Les œilletons de leur côté ſe fortifieront plus vîte, & donneront bien-tôt des fleurs de la même beauté. Oeilletons.

Mais en ſéparant les rejettons de la tige principale, chacun avec un petit brin de racine, il eſt dangereux d'y faire des bleſſures capables de tuer la mere & les enfans. Il y a à toute choſe un art & une dextérité qui eſt le fruit de la pratique & que la ſeule connoiſſance des régles ne donnera jamais.

Le Pr. Quelques curieux ont eſſayé de multiplier l'œillet par la greffe en fente, & aſſûrent y avoir réüſſi. Nous pourrons l'un de ces jours expliquer à M. le Chevalier, ce que c'eſt que cette greffe. *New improvemens,&c. tom.* 2.

La Comt. Si la pratique en étoit ſûre & éprouvée pour l'œillet, rien ne ſeroit plus com-

commode. Sur un pied vigoureux d'œillets fort communs, on pourroit se donner promptement des œillets de la plus belle espéce. On pourroit faire mieux : on auroit sur le même pied, si l'on vouloit, trois & quatre sortes d'œillets tout à la fois. On formeroit ainsi sur le même vase un bouquet naturel des plus grands & des plus agréablement variez. J'en ferai l'essai : le risque n'est pas grand : mais je crains fort que ce ne soit une belle idée, & rien de plus.

Le Chev. L'œillet demande-t'il une composition de terre qui lui soit particuliére ?

Le Pr. L'œillet réüssit par merveille en Flandres, où la terre est limoneuse, grasse, & humide. Il se déplaît au contraire en Provence, & le long de nos côtes méridionales, où le climat est brûlant, & la terre extrêmement legére. On peut juger par-là qu'il lui faut une terre de marais, une terre noire & pleine de substance, avec un peu de terreau de vache & autant de cheval pour corriger l'un par l'autre, & empêcher que la terre ne soit trop liée.

La Comt. Aux aproches de l'hyver on le sauve dans la serre, où il ne demeure qu'à regret. On peut l'aërer & l'arroser quand

quand le tems eſt doux; & dès le retour des premiers beaux jours, on lui rendra l'air qu'on voit qu'il redemande, en lui en épargnant avec ſoin toutes les injures.

L'Œillet.

Arrangement de l'œillet.

Quand l'œillet qu'on deſtine au théâtre eſt prêt à paroître, comme il n'y monte que pour plaire, on ne manque pas de prendre ſoin de ſa parure, & de prévenir les deſordres qui y ſurviennent quelquefois. Il eſt ſujet à crever le calice qui envelope ſes feüilles, & à les jetter de côté. On peut avec une aiguille faire quelques inciſions égales de part & d'autre, afin que ſa fraiſe s'ouvre & s'abaiſſe rondement. On la peut ſoûtenir à l'aide d'un petit cercle de carton, ou d'une ligature de fil, ou avec un anneau, ſoit d'écorce de ſaule, ſoit de robe de féve, qu'on place vers le tiers du dard, & qui n'eſt pas aperçu, cet anneau étant de même couleur. L'œillet demande alors d'être arroſé tous les jours.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les curieux font leur grand amuſement. Mais on ne néglige pas les autres, & on en fait élever un nombre proportionné au terrain qu'on poſſéde. Les ſeules hépatiques, par le mélange qu'on fait de l'eſpéce bleuë avec la rouge & la blanche, ſuffiſent pour embellir durant un mois entier le tour d'un

La culture des Fleurs.

parterre ou d'une cour, auſſi-tôt que les neiges de Février ſont fonduës. On y peut joindre les primevéres qui viennent dans nos prez, & que la culture diverſifie & embellit beaucoup. Les narciſſes, les violettes doubles, les jacintes doubles, les jonquilles doubles & ſimples, les cyclamens, tant les blancs que les rouges, les marguerites mêmes, étant bien choiſies, toutes ces fleurs produiſent de beaux effets, ſoit qu'on les loge ſéparément & par famille, ſoit qu'on les mélange ſur les mêmes planches pour en former une agréable bigarrure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'apellerois volontiers le baume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

Julienne.

La Comt. Quand les beaux bouquets de la julienne ſont paſſez, on coupe & on racourcit les tiges & les branches qui ſoûtiennent ces bouquets. On les repique en terre ſans autre aprêt; toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux piez, pourvû que vous les teniez dans une terre graſſe, renouvelée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénérent promptement, comme il arrive toûjours à Paris où cette fleur n'eſt preſque jamais dans ſa beauté.

Le

Le Chev. Les giroflées, ce me semble, méritent encore plus de soin, parce qu'on en joüit plus long-tems. La jaune double, avec une odeur exquise, a tout l'éclat de l'or. La blanche, la rouge, la violette, la panachée forment des têtes magnifiques, & répandent une odeur fort agréable.

LA GIROFLE'E.

Giroflée jaune.

Giroflée panachée

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangéres. Mais le Pérou ni les Indes ne nous envoyent rien qui l'emporte sur une belle giroflée : je crois qu'elle seroit un objet d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comtesse. Je ne sçai s'il faut les apeler le modèle, ou le desespoir des brodeurs & des peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes, & embellit mieux un grand jardin. C'est le lys.

Le Pr. La sagesse elle même en a fait l'éloge, & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des rois.

Le Chev. Voyez-vous, je vous prie,

LA CULTURE DES FLEURS.

quelque raport entre ces fleurs & les lys qui ſont dans les armes de France ?

Le Pr. Le haut d'une feüille de cette fleur, vûë de face, & les deux feüilles voiſines, vûës de profil, ſemblent avoir un raport foible avec le haut de la fleur de lys. Mais ce raport ne ſuffit pas ſans le ſecours d'une conjecture hiſtorique.

La Comteſſe. En quittant le jardin nous pouvons perdre de vûë la nature. Pourquoi a-t'on donné le nom de lys à une figure qui y reſſemble ſi peu ?

Le Pr. Il y a beaucoup d'aparence que les fleurs de lys ne ſont originairement que ces trois petites feüilles, où cette eſpéce de fleuron dont on paroit aſſez ordinairement les couronnes des Princes, & qu'on trouve ſouvent à l'extrêmité de leur ſceptre dans les monumens de la premiére & de la ſeconde race de nos Rois. Loüis VII. ſurnommé le Jeune, qui alla dans le XII. ſiécle à la ſeconde croiſade, ſe diſtingua, comme c'étoit l'uſage alors, par un blaſon particulier. Il prit pour armoiries ce fleuron, auquel il ajoûta pour ſuport la répétition de la même figure en petit : & comme le peuple abregeoit le nom de Loüis que portoit ce Prince en celui de Lys, il eſt tout naturel de croire que ces fleurons prirent par ce moyen le nom de fleur-de-lys.

Voyez *les Monumens de la Monarchie Françoiſe de D. Bernard de Montfaucon, tom.* I. & 2.

LES



LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

QUATRIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. QUe voulez-vous faire, Monſieur, de ces bouts d'ardoiſe que je vous vois arranger avec tant d'aplication ?

Le Chev. Voyez ce que c'eſt, Monſieur, ayez la bonté de lire.

Le Comte. Boutons d'or, iris de Suze, fritilaire, jacée, martagons, digitales.... j'entends, voilà une liſte de fleurs.

Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici, que je ne connoiſſois pas, & j'en retrouve pluſieurs que je connois de vûë ſans en ſçavoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette que je pique au pied de la plante : en me promenant ſeul, je les apelle toutes par leur nom à meſure qu'elles ſe preſentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'aprendrai à les diſtinguer par le ſimple feüillage.

Les Accompag. du Part.

Le Comte. Vous allez donc faire un livre de tout mon jardin : car je vois que cette précaution ne fera pas moins néceffaire pour une multitude d'autres plantes qui en font l'ornement. Je veux vous aider à les connoître. Le parterre ne fait pas feul un jardin : il a befoin de bien des accompagnemens ; tels que font les arbriffeaux à fleurs, les allées, les berceaux, les pallissades, & les bofquets.

Le premier accompagnement du parterre font les grands arbriffeaux à fleurs, aufquels on joint différentes fortes d'arbuftes & de plantes étrangéres. Comme le nombre des arbriffeaux à fleurs n'eft pas grand, on y fuplée par le moyen des grandes plantes annuelles.

Grandes plantes annuelles

Le Chev. Par plantes annuelles, Monfieur entend aparemment celles dont la tige meurt au bout d'un an, ou peu après ?

Le Comte. C'eft cela même. On fait choix de celles qui forment de belles pyramides, ou qui ont un grand feüillage couronné de riches bouquets. Par-là elles fe trouvent propres à couvrir un large vafe, & à orner de grandes places. Telles font les juliennes, les giroflées, les lys, les pyramidales, les œillets d'Inde, les amarantes, les géranions, les tricolors, les fédons, les tlafpis, & bien d'autres que

vous connoiſſez ſuffiſamment. Les belvédéres quoique ſans fleurs, rendent auſſi le même ſervice.

LES ARBRISSEAUX A FLEURS.

Les arbriſſeaux à fleurs, ſont le lilas commun, le lilas de Perſe, le grenadier, l'oranger, le citronnier, les jaſmins, les roſiers, & pluſieurs ſortes de lauriers. Arbriſſeaux à fleurs.

Le Chev. Je vois une infinité d'honnêtes gens ſe contenter, pour tout parterre, de quelques plate-bandes qu'ils garniſſent de ces arbriſſeaux.

Le Comte. Ces magnifiques plantes embelliſſent encore mieux un jardin que la plûpart de celles qui ſont l'objet de la curioſité des fleuriſtes. Celles-ci ſont deſtinées à être vûës de près. Auſſi la nature les a-t'elle peintes en mignature. Elle a travaillé les autres à plus grands traits, ou d'une façon plus ſimple. Elle en a beaucoup multiplié les fleurs ſur un même pied, & ne leur a communément donné qu'une ſeule couleur : ce qui ſuffit avec la verdure qui les ſoûtient, pour être vûës de loin, & pour parer noblement un terrain ſpacieux.

Le Chev. Je crains que cette parure ne dure trop peu. On n'eſt pas ſi borné en élevant des fleurs : elles ſe ſuccédent.

Le Comte. On peut auſſi très-aiſément faire durer les arbriſſeaux à fleurs preſque

LES ACCOMPAG. DU PART.

autant que l'année, avec d'agréables changemens. Après que les lauriers-tins ont fait leur perſonnage durant les derniers mois de l'hyver, & juſqu'au commencement du printems, ils diſparoiſſent de deſſus la ſcène, & ſont remplacez par les lilas qu'on entreméle, en poſant alternativement une caiſſe de grapes blanches, & une caiſſe de grapes bleuës. Voyez-en l'effet le long de cette terraſſe. Enſuite paroîtront les roſiers de Gueldres, les têtes de chévrefeüilles, les jaſmins communs montez en tiges, ou diſpoſez en maniére de vaſe autour de quelques cerceaux, les genets d'Eſpagne, & les lilas de Perſe, avec les jaſmins jaunes, les jaſmins d'Inde, d'Arabie, & de Catalogne qui durent tous pluſieurs mois en fleur, malgré le tribut journalier qu'ils payent à chaque nouvelle compagnie qui les aborde. On joüit encore dans ce même tems du baume de la fleur d'orange, & de la pourpre de la grenade. On joüit enſuite & juſqu'en automne du mélange des couleurs les plus tendres par la réunion du rouge & du blanc des laurier-roſes.

On entreméle les arbriſſeaux fleuris de pluſieurs arbuſtes eſtimables, ou par l'immortalité de leur verdure, ou par l'agrément de leur odeur, comme myrtes, ro-



La Grenadille faussement dite la fleur de la Passion.

romarins, halimes, arbres de Sainte-Lucie *, genévriers, ifs, cyprès, laurier-cerises, & autres de toute espéce. Le houx même, tout hérissé qu'il est, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toûjours parfaite, & par des grapes d'un rouge admirable qui réjoüissent la vûë au milieu de l'hyver. LES ARBRISSEAUX A FLEURS.

Le Chev. Vous ne dites rien des rosiers. Ils font cependant une très-belle figure dans votre.....

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbrisseaux à fleurs. Ce que nous faisons venir à grands frais des païs éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être pas même de comparable à l'agrément d'une belle suite de rosiers bien entretenuë. Il y a plus de quinze espéces de roses, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoisies & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des espéces, on peut encore ménager cette variété sur le pied même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de grosses roses toutes différentes, par le moyen de la greffe. Rosiers.

On en éleve si on veut les tiges en les éla-

* Espéce de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrémens.

LES ACCOMPAG. DU PART. élaguant, & en retranchant tout ce qui pousse du pied. Le point important dans la maniére de les gouverner, est de laisser avancer certains boutons, d'en retrancher d'autres, & de racourcir les rosiers, les uns plus, les autres moins. D'où il arrive que les boutons se dévelopent tour à tour; les uns sur la fin de l'été; d'autres en automne, quelques-uns jusqu'en hyver. Rien de plus simple que le moyen de prolonger la joüissance de cette aimable fleur.

Le Chev. Je m'aperçois de plus en plus que les choses les plus communes sont réellement les plus belles; & qu'il ne faut point du tout courir après ce qui est rare ou étranger, pour être satisfait.

Le Comte. Il ne faut que mettre en ordre ce que la nature a placé autour de nous. Vous en jugerez encore mieux par les autres embellissemens de nos jardins. Laissons croître en liberté le tilieul, le coudrier, l'épine blanche, les arbres fruitiers, en un mot toutes les plantes qui sont ici. Nous nous trouverons dans peu logés comme les tigres & les ours: nous nous verrons environnez de brossailles & de haute futaye. Donnons le moindre arrangement à ce que nous avons sous notre main: nos demeures se convertissent en un paradis terrestre.

Le bon ſens veut que nous commencions par écarter de deſſous nos apartemens tout ce qui peut y faire ombre, ou barrer notre vûë. En y mettant à découvert un terrain raiſonnablement grand, il eſt naturel d'y amuſer les yeux par quelque objet agréable. De-là l'origine des parterres : de-là la legéreté & la délicateſſe des ornemens qui les compoſent. Mais après le parterre, qui eſt une piéce platte & entiérement découverte, on doit trouver des objets d'un caractére opoſé ; c'eſt-à-dire, de grandes piéces de relief ; & qui s'élevent de part & d'autre, ſoit pour diverſifier la vûë, ſoit pour la terminer, ſoit pour nous rendre d'autres ſervices. Les Accompag. du Part.

La diſpoſition de ces accompagnemens du parterre demande encore plus de goût que celle du parterre même. Je me contenterai de vous dire en deux mots la deſtination de chaque piéce ; le choix des plantes, dont chaque piéce eſt compoſée ; & enfin la maniére d'aſſembler le tout. Commençons par les allées.

Les allées ſont nuës ou garnies. Les premiéres ne conſiſtent qu'en un terrain uni, alligné par quelque bordure de buis, & rempli de ſable ou de gazon, pour joüir de la promenade autour des parterres. Les Allées.

Les allées garnies ſont bordées ou de

LES AC- COMPAG. DU PART. caiſſes ou de grands arbres. Les unes ſont couvertes pour y prendre le frais : les autres ſont tout à jour. Il y en a qui ſervent à ménager la vûë de la campagne, comme doit être, s'il eſt poſſible, l'allée qui fait face au bâtiment, & qui répond au milieu du parterre. Il y en a qui ſervent à guider l'œil ſur un objet interreſſant : telle eſt par exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du monaſtére qui en font le point de vûë, ſemblent avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre-allées.

Le Comte. La maîtreſſe allée, qui vient pour l'ordinaire après le parterre, eſt quelquefois accompagnée de deux contre-allées moins larges. Alors celle du milieu eſt toûjours composée de grands arbres également élaguez, & dont les tiges ſont en plein air. Les deux contre-allées peuvent être enfermées, l'une à droite, l'autre à gauche, de deux grandes paliſſades ou murailles de verdures.

Arbres des allées.

Le Chev. Dans les deux allées qui accompagnent votre parterre, & dans celle qui perce le bois, vis-à-vis le château, je ne vois que des arbres d'une même eſpéce.

L'Ipreau ou Orme à large feüille.

Le Comte. Ce ſont tous ormes à large feüille. Ce feüillage uniforme eſt magnifique, & c'eſt le plus parfait de tous les bois.

Le





Peint par M. Basseporte.

L'Orme à la grande feuille.

Le faux Acacia.

Le Chev. N'employe-t'on pas plus communément le maronnier pour faire une belle allée ? LES ALLE'ES.

Le Comte. Il eſt vrai que le maronnier d'Inde orne beaucoup une place par ſon beau verd, par ſes grandes grapes de fleurs, & par ſa belle tête. Avec cela il vient promptement. Mais il eſt ſujet à être rongé par une chenille, qui le dépoüille preſque tous les ans de ſa verdure entiére dans le cœur de l'été. On ſe plaint auſſi qu'il ſalit les allées dans tous les tems où l'on s'y peut promener. Quand ſes fleurs ſont tombées ſur la fin du printems, il ne tarde pas à laiſſer tomber ſes coques hériſſées. Le fruit tombe à ſon tour en automne. Il finit par la chûte des feüilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronnier d'Inde. Mais n'eſt-il bien remplacé que par l'orme ?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux eſpéces, l'une à petite, l'autre à large feüille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilleul. Quelques-uns y employent l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. J'ai ſouvent cueïlli ſur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feüille fort grande taillée en étoile. L'acacia.

Le Comte. La fortune du plane a bien chan- Le Plane.

LES AC- COMPAG. DU PART. *Plin. hist. nat. l. 12. c. 1. sect. 5. Harduin.*

changé. Sa belle ombre l'avoit mis en grande vogue parmi les Grecs & parmi les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la tête, & à pratiquer au milieu de son feüillage une grande salle à manger. Ils le plantoient dans leurs jardins, dans les avenuës des maisons de campagne, & par-tout. Vous avez dû voir les plaintes qu'Horace * fait de cet usage.

Le Chev. Je me les rapelle. Il trouvoit étrange que le plane qui ne donne qu'une ombre stérile, se multipliât plus que l'orme qu'on rendoit utile & fécond par son mariage avec la vigne.

Le Comte. Aujourd'hui nous employons assez peu le plane dans nos jardins d'ornemens. Nous n'y faisons guéres plus d'usage du grand érable, dont la feüille imite assez celle du plane. Mais on s'accommode mieux du petit érable, du charme, & surtout du tilieul, parce qu'il vient promptement, & qu'il se prête avec souplesse à toute sorte de figure, & à toute sorte de terrains. On peut garnir le bas de tilieuls, de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillez en forme de vases ou de cloches renversées. Les tiges des tilieuls qui s'en élevent & qui portent des têtes bien arrondies, imi-

Le Tilleul.

* Platanusque cælebs evincet ulmos.
Carm. l. 2. od. 15.



Le Plane.



imitent de longues enfilades d'orangers en caiſſes. LES ALLE'ES.

Le Chev. Quand enſuite les vaſes viennent de tout côté à ſe couvrir de roſes, une allée de cette façon doit former un coup d'œil raviſſant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'eſt guéres dans l'uſage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, ſi ce n'eſt dans des jardins extrêmement étendus ; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter, ſur des lignes droites, de gros buiſſons de tilieuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pouſſer du pied. On taille ces buiſſons en maniére de grandes caiſſes quarrées. Au cœur de ces vaſes de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, ſelon la ſaiſon, ou contenant ſeulement une belle tête de roſier.

Le Chev. C'eſt ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici ſur les deux aîles du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vûë, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

Le Comte. Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaiſir, n'y attendre long-tems, ni dépenſer en vaſes de fonte, ni faire venir de loin des arbuſtes timides qu'on n'oſe mon-

LES ACCOMPAG. DU PART. montrer à l'air que durant les beaux jours. Parlez-moi des arbuſtes que le climat nous donne, & qu'une legére couverture de paille préſerve à coup ſûr de la plus âpre gelée.

Le Chev. J'admire la legéreté que vous ſçavez donner aux berceaux qui terminent ſi agréablement la vûë de part & d'autre.

Les Berceaux.

Le Comte. Les berceaux, les ſalles vertes, les cabinets de verdure ſe peuvent garnir de différentes façons. On y employe le chévrefeüille, le jaſmin, le charme, le tilieul, ou même des arbres toûjours verds. Mais autrefois ces retraites avoient communément un air maſſif & lugubre. Le pied en étoit ſouvent déchauſſé : les côtez en paroiſſoient écorchés ; parce qu'on empêchoit la végétation en voulant tout couvrir. On eſt aujourd'hui dans le goût des cabinets découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtez, en forme de portiques ou de voûtes apuyées ſur de legéres colonnes de verdure. On y reſpire un air plus ſain : tout s'y nourrit ſans peine : parce que le ſoleil & la libre circulation de l'air y rendent le feüillage auſſi vif & auſſi fort par le bas que vers le haut.

Le Chev. C'eſt aparemment le trop d'om-

Le Ciprès et son fruit.

Le Cedre.



d'ombre & de défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas des palissades. Les Berceaux.

Le Comte. Les palissades ne doivent jamais avoir une hauteur égale à la largeur de l'allée qu'elles bordent. Quand les arbres, dont on les couronne quelquefois, sont bien élaguez, & qu'elles sont aërées de toutes parts, elles forment alors une vraye muraille de verdure, qui semble avoir ses fondemens en terre. Elles deviennent par-là un des plus grands agrémens des jardins, dont elles réglent, pour ainsi dire, toute l'architecture. Les Palissades.

Le Chev. N'y a-t'il que la charmille qui puisse prendre cette forme?

Le Comte. Les palissades, tant les hautes, que celles qui ne sont qu'à hauteur d'apui, se peuvent faire de tilieuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers; en observant de n'y emploïer d'un bout à l'autre, qu'une seule espéce: parce que la diversité de deux feüillages qui ne fraternisent point, choque d'abord les yeux, & est sujette à causer des vuides. Le petit érable a un avantage qui est de ressource dans les jardins déja formez, & où il survient quelque chose à rétablir. Il croît à l'ombre, & remplit un vuide mieux que toute autre plante. Mais la charmille forme, sans contredit, la verdure la plus belle & la plus durable.

Les

Les Accompag. du Part.

Les basses palissades se peuvent faire d'ifs, de lauriers, de myrtes, de troêne, d'aubépine : ou si l'on veut du magnifique, on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une palissade de grenadiers doit paroître tout en feu au tems de la fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des murailles ou des terrains inutiles, irréguliers, peu favorisez du soleil ou d'un aspect peu agréable ? on y employe en forme de palissade ou autrement, les arbres qui viennent dans les lieux les plus froids, qui conservent toûjours leur verdure, & qui peuvent en tout tems étendre une belle tapisserie sur ces endroits disgraciez. Tels sont l'if, l'alaterne, le picéa, le cédre, le chêne verd, le buis, le houx, & le lierre.

Arbres toûjours verds.

On feroit bien aussi d'employer des arbres toûjours verds pour former les palissades & les portiques qui doivent servir à borner la vûë d'un apartement : & on en sent si bien l'agrément, qu'on les contrefait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embellissent le tour de leur jardin de cette façon, n'ont pas à craindre la chute des feüilles.

Le Comte. Chacun a son goût, & rien ne doit être plus libre. Mais il me semble

qu'en



Peint d'après nature par M. Basseporte.

Le Houx.





L'If. La graine de Sapin. Le Sapin.



qu'en entrant dans un jardin, on s'attend à trouver une verdure réelle, comme en entrant dans une bibliothéque on s'attend à ne pas trouver de livres en peinture.

LES PALLISSADES.

Le Chev. Si les portiques de bois peint, & dégarnies de feüillages, vous paroissent déplacées dans un jardin : que direz-vous de ceux qui emplissent leur jardin de marbre & de dorure?

Le Comte. Ces ornemens peuvent être fort beaux : mais je ne sçai pas trop si c'étoit-là leur place. En Italie & en France, on donne peut-être un peu trop dans le goût des vases qui ne contiennent rien, des statuës qui ne nous instruisent de rien, & des colonnes destinées à ne rien soûtenir. Mais toutes ces piéces inutiles par elles-mêmes, perdent encore plus de leur prix quand elles occupent la place de la verdure qui nous feroit plaisir, & qui est tout ce que nous cherchons dans un jardin. Je ne desire d'y trouver ni sculpture, ni colonade, ni portique de marbre; non plus que je ne m'attens à trouver un parterre de gazon dans le vestibule d'un apartement, ni une allée d'arbre dans un corridor.

Le Chev. J'ai quelquefois entendu dire, qu'un jardin étoit une imitation de la nature; que les allées & les parterres étoient l'imitation des plaines; que les terrasses étoient

Les Terrasses.

étoient l'imitation des montagnes; enfin les fontaines & les rigoles, une imitation des ſources & des riviéres. Il eſt permis d'embellir un peu ce qu'on imite. Une allée eſt plus belle qu'un grand chemin: une terraſſe eſt mieux rangée que la pente d'une montagne: un jet-d'eau eſt plus agréable qu'une ſource qui ſort d'un rocher.

Le Comte. Il y a du vrai dans ce que vous dites: mais permettez-moi de vous faire remarquer qu'un jardin eſt moins une imitation de la nature, que la nature même raprochée ſous nos yeux, & miſe en œuvre avec art. J'ai beſoin de prendre l'air: on me le procure par une petite plaine & par des allées découvertes. Je veux joüir un moment de la vûë des productions de la nature: on a mis pour cela ſous mes yeux des fleurs & des feüillages rangez de façon que la vûë des uns n'ôtât pas celle des autres. Je ſouhaite changer de point de vûë, trouver un abri contre le vent, joüir de la ſolitude, ſans ôter aux autres l'uſage de mon jardin: les terraſſes me donnent ces différens avantages. L'ombre & la fraîcheur ne ſont pas moins à deſirer: on m'en procure la joüiſſance en ajoûtant aux piéces précédentes, le couvert d'un beau bois, & le cours d'une eau abondante. L'art qui forme les jardins ne con-

ſiſte

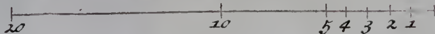


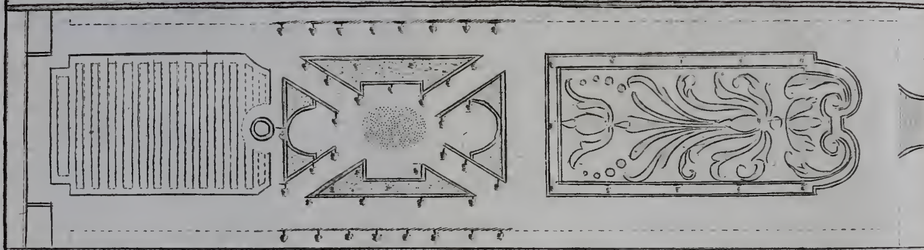
Le Pin.





Echelle de 20. Toises





*Terrain long
partagé en parterre, bosquet et potager.*

ſiſte pas à contrefaire ces choſes, ni à m'a-muſer d'une vaine perſpective, ou d'une ſuite d'arcades de bois verd, ou de la vûë d'un ſallon incruſté de marbre, ou de celle de quelque Naïade qui panche avec grace ſon urne ſur un baſſin preſque toûjours à ſec. Le mérite de l'art eſt de raſſembler en effet l'eau & la verdure, de faciliter la promenade, de donner du couvert. L'art n'imite donc point ici la nature : mais il l'y met en œuvre : c'eſt d'elle ſeule qu'il emprunte les plaiſirs qu'il nous livre.

Les Terrasses.

Rendons juſtice à l'art. Il peut mettre beaucoup de grace & de dextérité dans l'aſſemblage qu'il fait faire des productions naturelles. Un propriétaire curieux ſe trouve réduit à faire ſon jardin d'un terrain ſans largeur ſur une longueur exceſſive. La choſe arrive tous les jours. Rien de plus aiſé que de remédier à l'irrégularité de cette figure. Il partage le tout en trois quarrez longs. Du premier il fait un joli parterre; du dernier qui eſt au fond, un beau potager; de la portion du milieu il fait un boſquet, qui en s'élevant entre-deux, rompt la vûë de cette longueur ridicule. Le boſquet eſt traverſé d'angle en angle par une croix de S. André; garni par dedans d'une ſalle verte; & orné par dehors de deux cabinets ou niches de verdure, dont l'une

En quoi conſiſte l'art des jardins.

LES ACCOMPAG. DU PART.

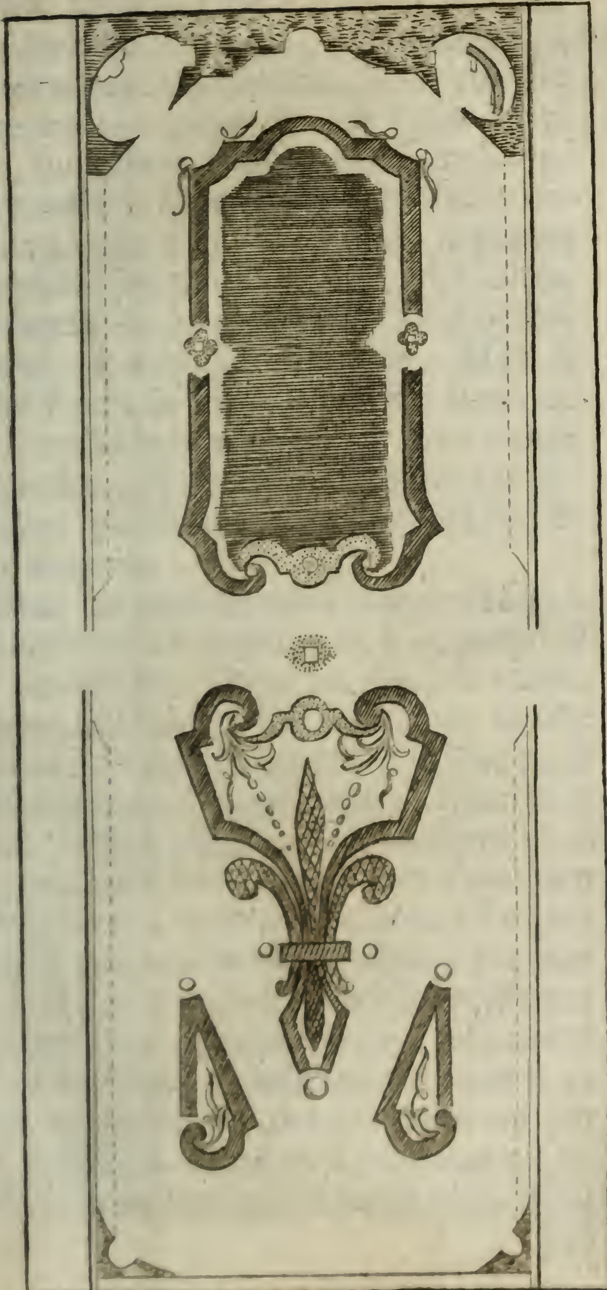
l'une fait face au parterre, & l'autre au potager. Tout ce qu'on découvre a un air proportionné & deux allées traverſant le tout le long des deux murs fourniſſent au beſoin une longue promenade, & la libre communication des trois différens jardins.

Un autre poſſéde un terrain plus vaſte, mais triangulaire, ou d'une figure encore plus bizarre. Il y prend différentes piéces qui plaiſent toutes par leur beauté particuliére, & par leur correſpondance générale. Des deux grandes paliſſades qui borneront ſon parterre, l'une ſera le commencement d'un bois ſpacieux, & coupé de pluſieurs allées ; l'autre couronnée d'arbres auſſi hauts, ſemble annoncer des boſquets d'un autre goût, & qu'on croit de même étenduë, tandis qu'elle ſert réellement à cacher, derriére une verdure ſans épaiſſeur, le mur qui rompt le terrain en cet endroit. L'art agrandit ainſi la place, unit par des liaiſons adroites les lieux les plus mal aſſortis, & en ſauve l'irrégularité ſous une perpétuelle aparence de ſimétrie. Les bouts de terrains qui paroiſſent perdus derriére ces alignemens réguliers ſervent à faire, l'un un verger ; l'autre une pépiniére ; une figuerie ; une melonniére.

Maniére d'unir le tout.

Il y a ſans doute une grande dextérité à pouvoir exécuter en détail toutes les bel-

les



Arrangement d'un Terrain de 26. Toises de Longueur sur neuf de large

G. T. II.

les piéces de jardinage ; par exemple, à LES VÛES
ſçavoir niveller un terrain, à en abaiſſer doucement un autre par une pente inſenſible, qui donne l'écoulement aux eaux, ſans rendre la promenade pénible ; à tracer un parterre ; à bien plaquer le gazon; à conduire des eaux ; à aligner des allées; à arrondir des berceaux ; à bien percer un bois ; à ménager des vûës. Mais le grand ſecret de l'art eſt de bien ſentir ce que vaut la nature, de bien faire valoir ſes preſens, & de faire de toutes ces différentes parties un tout raiſonnable & bien entendu.

Dans un petit terrain, tout ſe réduit à la ſimplicité du deſſein, & à la propreté de l'exécution. Dans un terrain vaſte, rompu, inégal ; un habile homme ſe ſert de tout, & des irrégularitez même pour mettre par-tout du nouveau, & pour ôter à ſon jardin une ennuyeuſe uniformité. Il ſe garde bien de prodiguer tout-d'un-coup la vûë de ſon terrain d'un bout à l'autre, & de le mettre à découvert ſous le premier coup d'œil. Il ſe contente d'en preſenter d'abord une grande portion richement parée de fleurs, de belles eaux, d'arbres de tige ; terminée par des berceaux ou par des paliſſades. L'œil du ſpectateur eſt ſatisfait, & ne demande rien de plus. Mais

peu

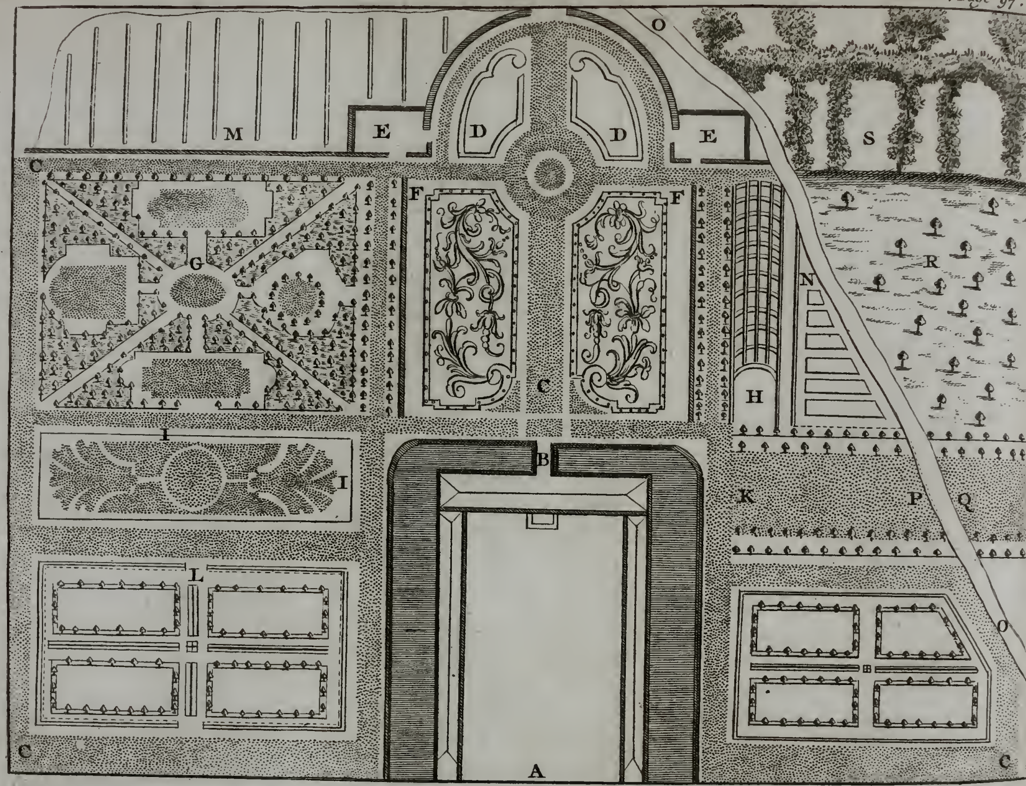
LES AC-COMPAG. DU PART.

peu après il eſt agréablement ſurpris de trouver que ce qui terminoit ſa vûë, eſt le commencement d'un nouvel ordre de beautez.

On a évité de même, de lui laiſſer voir dès l'entrée du jardin toute la campagne voiſine. On lui en montre ſeulement une partie, comme à la dérobée. Par exemple, vous voyez d'ici la campagne par cette longue enfilade de vûë qui fait face au parterre. Vous la retrouvez plus loin au bout de cette allée de traverſe à l'aide d'une paliſſade à hauteur d'apui, qui a été abaiſſée en cet endroit pour unir le jardin avec l'avenuë qui y répond au dehors. Les paliſſades & les boſquets ſont tenus & arrêtez à une hauteur qui n'ôte pas aux apartemens d'enhaut le ſpectacle de la plaine, & des montagnes voiſines. Mais on fait plus ſouhaiter cette vûë, qu'on ne la met à découvert à l'entrée du jardin. Et dans la vérité il n'eſt pas avantageux pour nos jardins, qu'on puiſſe en faire librement la comparaiſon avec le magnifique jardin de la nature. Les nôtres ne paroîtroient plus rien. Il eſt bien plus agréable en ſortant d'un boſquet, ou au détour d'une paliſſade, d'apercevoir tout-d'un-coup une plaine à perte de vûë. Jugez de l'effet que ce ménagement produit, en

paſſant





Terrain irregulier.

E. T. II. E. III.

paſſant derriére ce berceau pour nous aſ- ſéoir ſur la terraſſe qui eſt de l'autre côté. LES VÛES

Le Chev. Il me ſemble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le Ciel & la Campagne.

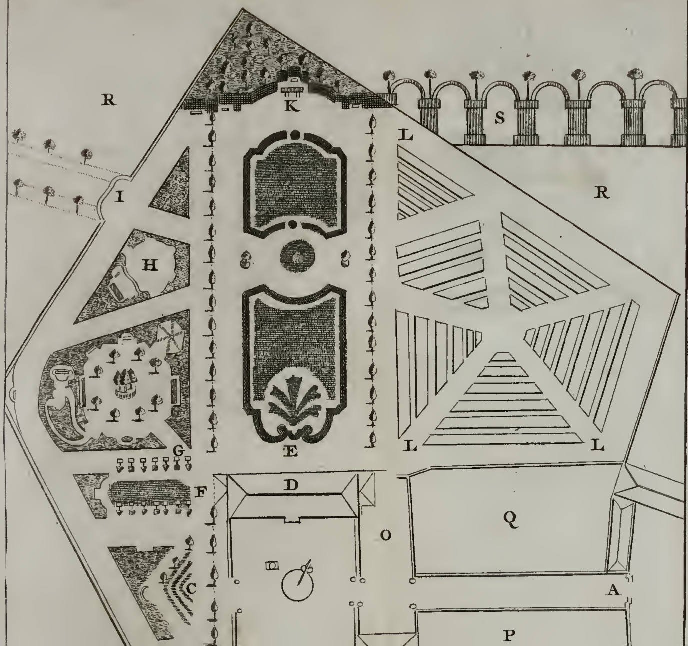
Le Comte. On varie ainſi la vûë, tant qu'il eſt poſſible, en paſſant d'une piéce à l'autre. Nouveau goût, nouveau caracté- re. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjolivé. Ici s'offre une patte d'oye ou une étoile qui vous laiſſe dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrain enfoncé qu'on a voulu ſe diſ- penſer de combler, ſe preſente un long boulingrin, c'eſt-à-dire, un long tapis de verdure, qu'on a tenu ici en maniére d'im- périale renverſée. Les arcades de tilieuls qui le bordent, les vaſes de fleurs qui or- nent chaque arcade, la fraîcheur qu'on y goûte, l'air qui y roule librement, le chant de mille oiſeaux qui y font leur ſé- jour : tout vous attire, tout vous arrête ſur cette pelouſe délicieuſe. Un autre en- droit a l'air ſolitaire & ſauvage, l'eſprit s'y trouve recueïlli. Ailleurs il ſe diſſipe & s'égare avec l'œil ſur les hameaux du voi- ſinage. Un lieu ſtérile & battu des vents de Nord ſe convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

Les Accompag. du Part.

difficile accès se gagne peu à peu par une rampe tirée de loin, & devient un belvedére que chacun se reprocheroit de n'avoir point vû. En employant ainsi avec prudence tous les terrains & toutes les situations; en achevant enfin de faire de chaque chose ce que la nature avoit commencé à en faire, on diversifie les aspects, on multiplie les beautez, les promenades, & les abris, selon les tems & les saisons. Il suffit qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pouvoir agréablement prendre l'air, malgré le soleil & le vent. Nous joüissons par ces précautions de tout ce que la nature a de beau; & un seul tour de jardin est un voyage dont on revient toûjours content & utilement exercé.



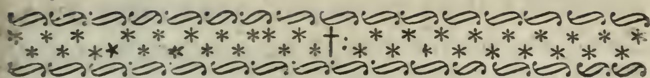
ELOGE


R
K
S
L
R
I
H
G
E
L
L
F
D
Q
O
C
A
P

L
CO
DU



GE



ELOGE DU JARDINAGE ET DU POTAGER.

CINQUIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. COmment, je vous prie, vous eſt venu l'idée du joli recuëil dont vous me parlez ?

Le Chev. C'eſt vous-même, Monſieur, qui y avez donné lieu. Vous me conſeillâtes dans mon dernier voyage, de lire, après les Georgiques de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vaniére. Je l'ai fait, &......

Renati Rapini hortor. L. IV. Jacobi Vanierii prædium rusticum.

Le Pr. Il ne faut pas demander ſi vous êtes devenu partiſan de la vie champêtre.

Le Chev. Après cette lecture on eſt aſſurément tenté de renoncer au ſéjour

ELOGE DU JARDINAGE.

des villes. Ces trois poëmes m'ont tellement enchanté que je ne les puis quitter. J'ai voulu les avoir tous trois ensemble, & je les ai fait relier proprement en un seul volume que voici : il est très-portatif, & je l'apelle ma *bibliothéque de campagne*.

Le Pr. A quelques fables près, où l'on trouve que le P. Rapin a fait revivre les dieux & le langage des Payens fort gratuitement, puisque le faux n'y est racheté par aucune vérité utile ; il y a un profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois ouvrages. Je sçai qu'il n'apartient qu'au public de décider si les *jardins* & la *métairie* méritent exactement de devenir les deux & troisiéme tomes des Georgiques : mais pour mon usage particulier, j'ai dessein de faire comme vous, & de les mettre tous trois de compagnie sous un titre commun. Je n'en prendrai point d'autre que celui que vous m'avez suggéré.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas grossir un peu cette bibliothéque ?

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton, de Ciceron *a*, d'Horace *b*, de Columelle, & de Pline *c* le Naturaliste, qui nous presentent les plus belles images de l'agriculture & de la vie champêtre.

a *Cicer. de senect.*
b *II. Sat.* 6. & *I. Epist.* 10. 14. 16.
c *Hist. nat. l.* 18. *cap.* 2.

Le

Le Chev. N'y oublions pas les deux maiſons de Pline a le Jeune. Il n'y a pas longtems que j'en ai parcouru les apartemens & les jardins avec un plaiſir extrême : j'avois pour guide M. Félibien.

ELOGE DU JARDINAGE.

a *Plin. Jun.* Laurentinum *l.* 2. *Ep.* 17. *&* Thuſci, *l.* 5. *Ep* 6.

V. *Les Maiſons de Pline, par Felibien.*

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus beau & de plus délicat en latin.

Le Chev. Nous pouvons faire un triage ſemblable en françois.

Le Pr. Croiriez-vous, Monſieur, que notre langue, ou du moins notre poëſie françoiſe n'a pas le moindre ouvrage de goût qui puiſſe entrer dans votre plan ?

Le Chev. J'en ſuis fort ſurpris : la nature eſt ſi belle. La poëſie y trouveroit un beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'eſt aſſurément la matiére des plus riches tableaux. Celui de l'agriculture en particulier eſt encore à commencer. Nous n'avons aucun Poëte François qui l'ait ſeulement ébauché. Ce ſeroit cependant pour un génie heureux le moyen le plus ſûr non-ſeulement de plaire, mais de plaire à tous les lecteurs.

En gagnant peu à peu le potager où nous pouvons faire un tour de promenade : dites-moi, je vous prie, d'où provient le plaiſir ſingulier que vous éprouvez à la lecture des gracieux écrivains qui compoſent votre petit recueïl ? Je ſçai que

Eloge du Jard. leur latinité eſt pure, & que leurs peintures ſont vrayes : mais ces belles qualitez leur ſont communes avec d'autres auteurs. Pourquoi donc vous plaiſent-ils plus que tous les autres?

Le Chev. Ce plaiſir provient ſans doute du choix qu'ils ont fait des objets champêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous, & l'on peut prédire qu'ils ſeront toûjours lus, parce que la matiére qu'ils ont traitée n'eſt ſujette ni à la viciſſitude des années, ni au caprice des goûts. Généralement tous tant que nous ſommes, nous naiſſons jardiniers : la culture des fleurs & des fruits eſt notre premiére inclination. Nous nous partageons ſur tout le reſte : le goût de l'agriculture eſt le ſeul qui nous réüniſſe : & quelque diverſité que les beſoins de la vie, ou les uſages de la ſociété puiſſent mettre dans nos occupations ordinaires, nous nous ſouvenons tous de notre premier état. L'homme innocent avoit été
Gen. 2 15. deſtiné dès le commencement à cultiver la terre : nous n'avons point perdu le ſentiment de notre ancienne nobleſſe. Il ſemble au contraire que tout autre état nous aſſerviſſe ou nous dégrade. Dès que nous pouvons nous affranchir, ou reſpirer quelque moment en liberté, une pente ſecrette nous

nous raméne tous au jardinage. Le Marchand ſe croit heureux de pouvoir paſſer du comptoir à ſes fleurs. L'artiſan qu'une dure néceſſité attache toûjours au même endroit, orne ſa fenêtre d'une caiſſe de verdure. L'homme d'épée & le Magiſtrat ſoupirent après la vie champêtre. Il y a au moins quelque mois dans l'année où ils quittent la cour, la ville, & les affaires pour joüir des charmes de leur terre. Tous alors parlent jardinage : la plûpart ſe piquent d'en ſçavoir les plus belles opérations. Il n'y a qu'un goût faux, & une délicateſſe dépravée qui rougiſſe de cultiver un jardin. ELOGE DU JARD.

Les plus beaux génies & les plus grands hommes ſe ſont diſtinguez dans tous les tems par une inclination marquée pour la culture de la terre. Cette inclination fait encore aujourd'hui l'éloge de Salomon, du Roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabricius, d'Hiéron, de Maſſiniſſa, de l'Empereur Probus, de Charles V. de Loüis XIV.

Le Chev. Je ſçavois que Loüis XIV. avoit fait dreſſer les Jardins de Verſailles ſur les deſſeins de M. le Nôtre : mais je ne ſçavois pas qu'il ſe mêlat lui-même de jardinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Turenne, ou M. Colbert, il s'entretenoit avec M. de la Quintinye, & ſe plaiſoit

ELOGE DU JARDINAGE.

souvent à façonner un arbre de sa main. Je ne vous dirai point que la terre fût sensible à la gloire d'être cultivée par des mains accoûtumées à porter le sceptre : vous n'en voudriez pas convenir : mais vous m'accorderez sans peine qu'une plante ne pouvoit manquer de réüssir quand elle étoit gouvernée par la même prudence qui conduisoit l'état. On peut dire même que tout vient plus à souhait sous la main des héros, parce qu'ils mettent plus de recherche & de précaution dans tout ce qu'ils conduisent. Nous voici arrivez au potager : entrons.

Plin. nat. l. 18. *cap.* 2.

Le Chev. C'est la premiére visite que j'y rends de l'année. Quel ordre ! quelle netteté !

Le potager.

Le Pr. C'est ici une vraye république. Une main sçavante a partagé tout le terrain, y a rassemblé tout un peuple de plantes, & leur a assigné à chacune leur quartier & leur demeure propre. Toutes les familles provenuës d'une même origine, logent à part dans des cantons distinguez, & forment autant de différentes peuplades. La multitude ne met ici aucune confusion. Vous voyez régner par-tout la police & la propreté.

De peur que les citoyens de cet état ne se nuisissent les uns les autres, & que les grands

grands ſur-tout n'affamaſſent les petits en attirant à eux toute la graiſſe de la terre ; on a aſſuré aux moindres plantes une portion de place ſuffiſante pour leur entretien, en mettant à part les arbres qui veulent être nourris dans l'abondance, & logez plus au large. Ou, ſi les uns ſe trouvent quelquefois raprochez des autres, & ſont obligez de vivre enſemble ; on tient les arbres mêmes les plus forts ſous des loix ſi ſévéres, qu'ils n'apauvriſſent jamais le moindre légume, & tous ſubſiſtent par les ſoins d'un bon gouvernement dans la plus parfaite intelligence.

ELOGE DU POTAGER.

Le Chev. Ce n'eſt pas ſeulement l'ordre qui fait ici l'objet de mon admiration : j'y trouve une beauté dont je ne ſuis pas moins touché.

Beauté du Potager.

Le Pr. Hé ! c'eſt de l'ordre même que réſulte la beauté.

Le Chev. Je remarque effectivement que ces eſpaliers qui couvrent le haut & le bas des murailles, ſont exactement arrêtez à une même hauteur : une feüille n'y paſſe pas l'autre.

Le Pr. On les prendroit pour des tapiſſeries proprement tenduës.

Le Chev. Les buiſſons qui bordent les quarrez ſemblent faits au tour.

Le Pr. Ce ſont autant de vaſes naturels

Eloge du Potager.

qui embelliſſent ces allées, & qui me paroiſſent incomparablement plus beaux que ceux qu'on fait de marbre & de métal bronzé.

Le Chev. Enfin, par-tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un alignement juſte & une ſimétrie parfaite. Je ne ſçai plus auquel des deux du parterre ou du potager je donnerois la préférence, même pour le ſeul plaiſir des yeux : c'eſt une queſtion que je vous laiſſe à décider.

Le Pr. Le parterre, il eſt vrai, a le premier coup d'œil plus brillant : il éblouït. Le potager ne frape pas tant ; mais il attache plus long-tems le ſpectateur : il le ſatisfait mieux. Le parterre eſt une beauté un peu aprêtée : le deſir de plaire s'y laiſſe trop apercevoir : mais on pardonne ce foible au parterre qui n'eſt fait que pour plaire. La beauté du potager a quelque choſe de plus vrai, de plus ſolide, & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la ſimétrie, & de la grandeur, il poſſéde encore deux qualitez plus eſtimables ; je veux dire une extrême ſimplicité & une grande utilité. La ſimplicité eſt le vrai aſſaiſonnement du beau dont elle laiſſe ſentir tout le prix. L'utilité, de l'aveu de tout le monde, eſt le comble de la perfection.

Le

Le Chev. Cette ſimplicité eſt-elle auſſi grande que vous le dites ? on ne laiſſe pas de voir ici bien des fleurs.

ELOGE DU POTAGER.

Le Pr. J'en conviens ; mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles ſont. Elles s'y preſentent d'elles-mêmes. Elles reſſemblent aux graces de la jeuneſſe que la nature prend ſoin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pied-là le parterre a perdu ſon procès. Mais ſi le potager gagne ſa cauſe dès le mois de Mai, que ſera-ce au mois de Septembre ?

La fécondité du Potager.

Le Pr. Il y a plus : je ne borne pas ſon mérite aux fleurs du printems, ni aux fruits de l'automne ; c'eſt d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit ſon maître par des preſens toûjours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus ſalutaire dans ſes différentes parties, dans ſes vallées, dans ſes plaines, & ſur ſes côteaux, le potager le raſſemble ſous la main de l'homme. Il devient ſon grand magaſin de nourritures, de remédes, & d'amuſemens. L'homme y recueïlle chaque jour ce que la ſaiſon lui produit. Il y voit les ébauches & les accroiſſemens ſenſibles de ce qu'il recueïllera dans la ſuite.

ELOGE DU POTAGER.

Il joüit à la fois de ce qu'on lui donne, & de ce qu'on lui promet. Il ne peut qu'être infiniment flâté d'entrer dans un endroit où tout ce qu'il rencontre lui offre des presens, & semble travailler avec une industrie particuliére pour remplir tous ses besoins, & pour contenter tous ses goûts.

Les vignes & les terres labourées ne nous donnent qu'une fois l'an : elles demeurent ensuite dans l'inaction pendant plusieurs mois. Souvent le repos d'une année entiére devient nécessaire pour les remettre de leur épuisement. Le potager tout au contraire produit récolte sur récolte. Il continuë ses libéralitez jusqu'en hyver, & il semble réserver à dessein pour ce tems-là des fruits & des légumes qui soient de garde, afin que nous joüissions toûjours de ses faveurs, même lorsque l'excès du froid le resserre, & interrompt ses services.

Le Chev. Vous prêtez-là au potager les plus belles intentions du monde : mais dans la vérité les choses se font comme si on avoit eu ces intentions.

Le Pr. L'intention de nous donner des légumes & des fruits, & celle de nous faire ce bien avec ménagement & à propos, sont des desseins très-réels. Mais vous

sçavez

ſçavez où ils réſident. L'Auteur de la Nature a joint une ſage œconomie à une profuſion ſans borne. Il ménage les différentes eſpéces de fruits & de légumes, de maniére que nos tables en puiſſent être couvertes dans toutes les ſaiſons de l'année. Il les fait ſuccéder ſans interruption, comme ſans confuſion, les unes aux autres. Il ne prodigue pas ſes biens tout à la fois, juſqu'à nous accabler par la foule. Il les aſſaiſonne plûtôt en leur donnant à tous le mérite de la nouveauté. Il commence par la délicateſſe des fruits rouges. Il continuë enſuite de mois en mois, ou plûtôt de ſemaine en ſemaine à nous en donner de nouveaux de toutes qualitez & de toutes couleurs, qui ne ſont pas de garde, parce qu'il les remplacera bien-tôt par d'autres. Il réſerve pour la triſte ſaiſon les productions d'une conſiſtence ferme : & lors même que la terre engourdie par le froid ne produit plus rien, la ſerre où l'on garde les fruits, continuë à donner de tems à autre à certaines eſpéces, la maturité qui leur avoit été refuſée ſur l'arbre. Cette précaution bienfaiſante procure à l'hyver même une récolte qui lui eſt propre, & des fruits inconnus à toute autre ſaiſon. L'année devient ainſi un cercle perpétuel de fleurs & de fruits. Une partie de ce cercle

ELOGE DU POTAGER.

Succeſſion des fruits & des légumes.

ELOGE DU POTAGER.

cle eſt ſouvent dégarnie de fleurs ; mais les fruits n'y laiſſent aucun vuide. Nous pourrons, quand il vous plaira, juſtifier cette vérité en examinant en détail la ſuite des productions du potager : vous trouverez qu'elle n'eſt jamais interrompuë.

Le Chev. Un jardin comme celui-ci, à ce que je vois, eſt un fond inépuiſable.

Le Pr. Un pareil bien mérite ſans doute qu'on faſſe quelques efforts pour ſe le procurer. Il n'y a rien non plus qui ſoit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainſi la raiſon & la mode ſont quelquefois d'accord enſemble.

Le Chev. Nous avons au logis un potager qu'on parle de renouveler en entier, parce que rien n'y réüſſit. Aprenez-moi, je vous prie, comment vous le voudriez ordonner, s'il étoit à vous. C'eſt un grand terrain quarré fort étendu. Je commence par faire main-baſſe ſur tout ce qui s'y trouve. Je vous livre la place nette. Vous pouvez à preſent aligner & planter : rien ne vous géne.

Le Pr. Vous me livrez un terrain ſur lequel il faudroit peut-être placer toute autre choſe qu'un potager.

Le Chev. Mais c'eſt de tout le terrain l'endroit qui a paru le plus propre à l'architecte pour faire une belle figure avec

le

le reste. Il n'est pas facile de changer.

Le Pr. Quand il est question de choisir l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrain par le seul motif de la simétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de frais pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune industrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre, ni changer. Je crois qu'il n'en sera pas ainsi du terrain où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne sera jamais de bon raport qu'on n'ait pris soin d'abord d'y réünir cinq choses toutes différentes. Le bon fonds de terre; l'aspect favorable; la belle distribution du terrain; l'eau, & le choix des plantes. Voilà une ample matiére: mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achevons notre promenade en relisant le premier endroit de la Métairie du P. de Vaniére, qui nous tombera sous la main.

ELOGE DU POTAGER.

Le Chev. C'est votre Poëte favori.

Le Prieur. C'est le livre qui commença, lorsque

ELOGE DU POTAGER.

lorſque j'étois encore à votre âge, à me donner du goût pour la lecture. Les premiéres idées qui ſont entrées avec agrément dans notre eſprit, ſont toûjours celles qui s'effacent le moins, & dont le retour faſſe le plus de plaiſir.



L'OR-

§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§

L'ORDONNANCE DU POTAGER.

SIXIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. NOus allons réünir le bon fonds de la terre, l'aſpect, la belle diſtribution, l'eau, & le choix des plantes : nous allons faire un potager parfait.

Instruction de M. de la Quintinye The art of Husbandry by job Mortimer fellow of the Royal Society.

Le Prieur. Dans nos converſations nous taillons en plein drap : nous allons au mieux. Sur le terrain on s'arrange le moins mal qu'il eſt poſſible.

Le grain de terre.

Sable.

Le grain de terre en général peut être de trois ſortes, ſable, limon, terre forte. Le ſable eſt un amas de petites parties dures, pierreuſes, deſunies, aprochant de la figure ronde, & preſque inaliables entr'elles. A meſure que les parties en ſont éloignées de la figure ronde & vont en ſe groſſiſſant, cette terre devient par degré

ORDONNANCE DU POTAGER.

gré aréne, gravier, pierrailles. Tous ces différens ſols peuvent bien recevoir dans leurs interſtices l'eau, l'huile, le ſel, le feu, l'air, & tous les principes de la végétation : mais ils ne retiennent rien. Tout en ſort preſque auſſi aiſément qu'il y entre, & la culture pour l'ordinaire en eſt aſſez infructueuſe.

Terre franche.

La terre franche au contraire eſt un amas de molécules ou petites maſſes, extrêmement fines, probablement cubiques *, propres à ſe raprocher exactement, & à demeurer unies & entaſſées. A meſure que la terre eſt d'un grain ſerré & ſans interſtices entre ſes molécules, elle devient terre forte, argile, glaiſe, craïe. Tous ces ſols peuvent retenir les ſucs qu'ils reçoivent : mais ils reçoivent difficilement l'impreſſion de l'eau, de la chaleur, & de l'air. Les fibres des plantes n'y pénétrent qu'avec peine, & la culture en eſt ou fort pénible, ou totalement impoſſible.

Limon.

Le limon ou la terre moyenne, eſt une poudre qui tient de la mobilité du ſable, & de la conſiſtence de la terre franche, un compoſé de petites maſſes ſouples ou pliantes, un peu ſpongieuſes, faciles à deſunir par le labour, & auſſi propres à s'ouvrir

* De la figure d'un dez à joüer.

vrir aux influences de l'air, qu'à retenir long-tems ce qu'elles en ont reçû. Les plantes y pouſſent leurs fibres ſans réſiſtance, & y trouvent une nourriture abondante.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Heureux celui qui peut aſſéoir ſon potager dans un fonds de cette nature, qui tienne le milieu entre la terre ſerrée & la terre legére. Mais comment connoit-on qu'une terre eſt telle que vous la ſouhaitez ?

Marques de la bonne terre.

Le Pr. Ce juſte tempérament de ſol, que j'apelle limon, ſe déclare d'un côté par la facilité de le manier, & d'un autre par la vigueur de ſes productions. Mais il n'eſt que trop commun d'avoir en ce genre du trop ou du trop peu : & la terre moyenne ſe partage en bien des degrez qui la rendent ſablonneuſe ſans être ſable ; ou qui la raprochent de l'argille, ſans être argille en effet.

Le Chev. Quand une terre eſt trop maigre ou trop forte, ne peut-on pas la réformer ?

Amandement.

Le Pr. Les Jardiniers tâchent de corriger ces défauts par la diverſité des amandemens ; c'eſt-à-dire, des fumiers ou des terres qu'ils répandent ſur leur jardin, pour le rendre fertile. Ils mettent du fumier de cheval, qui eſt leger & ſec, dans les terres franches & tenaces. Ils mettent

du

ORDONNANCE DU POTAGER.

du fumier de vache, qui eſt gras & lourd, dans les terres ſabloneuſes. Ils tâchent par-là de lier les unes & de raréfier les autres : ce qui eſt profitable & bien entendu.

Mélange des terres.

Les propriétaires laborieux employent un moyen qui eſt plus efficace & plus durable, en corrigeant le principe méme du mal. Ils font creuſer ſous terre, à quelque profondeur, ou dans leur jardin même, ou dans le voiſinage, & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui fait le ſujet de leurs plaintes. Ils mêlangent & épaiſſiſſent un fonds aride & ſablonneux, avec de la terre franche, ou du moins avec de la terre de marais, qui n'eſt ſouvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & desſerrent un terrain argilleux en y mêlant une bonne quantité de ſable ; ſoit de celui qu'on trouve au bord des riviéres ; ſoit de celui qu'on trouve dans des veines graveleuſes ſous terre. On laiſſe ces terres mêlangées ſe repoſer par tas. On donne à ces natures différentes le tems de ſe pénétrer intimement. Le ſoleil, les vents, la gelée, & l'action perpétuelle de l'air achéveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoiſſances qu'à tâtons, & que nous pour-

pourrions aiſément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit propre à remédier au deſordre de la nôtre, il eſt de la prudence de faire d'abord ces épreuves en petit, & de s'aſſurer par des ſuccès marquez qu'on n'entreprendra pas en vain la réforme de la place entiére. ORDONNANCE DU POTAGER.

Au reſte, ſoit que vous renouvelliez par ces mélanges tout le fond du potager, ſoit que vous vouliez les borner à quelques quarrez, ou aux tranchées deſtinées pour vos arbres ; les deux points eſſentiels ſont de donner aux terres mélangées un an de repos tout au moins avant que d'y planter, & de ne point faire ce mélange à regret, mais juſqu'à trois & même quatre pieds de profondeur : autrement vos arbres, ou même pluſieurs de vos légumes périront ſans reſſource lorſque leurs racines viendront à percer dans une autre veine de terre qui les bleſſera par ſa dureté, ou qui les affamera par la ſéchereſſe.

Le Chev. Je comprens que ſi on mélangeoit les terres juſqu'à cette profondeur, la qualité de l'une réformeroit le défaut de l'autre : mais voilà une terrible dépenſe.

Le Pr. Si le terrain étoit fort grand l'entrepriſe couteroit trop. Mais il y a quelqu'autres moyens de corriger ſans frais une partie des défauts de la terre. Eſt-elle

lourde,

ORDONNANCE DU POTAGER.

Quarrez en dos de bahu.

lourde, difficile à émouvoir, & spongieuse ? on peut se bien trouver de tenir les quarrez du potager un peu élevez vers le milieu, & abaissez vers les extrêmitez en deux pentes imperceptibles. Les eaux qui la refroidissent en y séjournant trop, s'écouleront vers les allées où l'on peut les recevoir dans une pierre cachée sous terre pour les conduire hors de l'enceinte dans un fossé.

Quarrez enfoncez

La terre est-elle au contraire aride & poreuse ? on tient les quarrez du jardin un peu plus bas & plus enfoncez que les allées : ou même on se contente de tenir les sentiers plus hauts que les planches : pour entretenir par-tout un fond d'humidité, & pour conserver aux légumes tout le profit des arrosemens.

Pratique pour toute sorte de fonds.

De quelque nature que soit le fonds de terre, c'est une pratique excélente de jetter toutes les neiges des allées dans les quarrez. L'expérience nous aprend que les terres en deviennent plus fécondes.

Le Chev. Y a-t'il quelques fonds qu'on ne puisse fertiliser ?

Le Pr. Il y en a de deux sortes qu'il seroit mieux d'abandonner que d'y risquer jamais un potager ; c'est la pierraille & le crayon.

Après le grain de terre qui mérite incontesta-

contestablement la premiére attention, parce qu'il est la principale cause de l'abondance & de la saveur des productions du potager ; rien n'est ensuite plus important que la situation. Elle est bonne à tous égards quand elle délivre le potager des vents fâcheux, & qu'elle le presente à l'aspect du soleil qui lui convient.

ORDONNANCE DU POTAGER.

La situation.

Le Chev. Mais tous les vents ne sont-ils pas pernicieux à mesure qu'ils deviennent forts ? comment s'en délivrer ?

Le Pr. Il faut au moins faire ensorte de n'avoir pas contre soi les plus fâcheux, je veux dire les vents de Nord ou de Nord-Oüest, & les vents orageux. On pourroit dire du premier ce que l'Ecriture dit d'un grand conquérant que Dieu fait partir dans sa colére : * avant qu'il vint, la terre étoit un jardin de délices : après son passage, elle n'est plus qu'un desert affreux. L'haleine du Nord-Oüest n'est pas si meurtriére que celle de la bise : mais elle arrête tout ce qui commençoit à fleurir, & son départ est souvent précédé d'une grêle qui anéantit en quelques minutes toutes les promesses du printems.

* *Quasi hortus voluptatis terra coram eo, & post illum solitudo deserti.* Joël. 2. 3.

Quoique ces deux vents soient pour l'ordinaire les plus mal intentionnez de tous, si cela se peut dire ; chaque situation peut avoir encore quelqu'autres vents à redou-

ORDONNANCE DU POTAGER.

redouter. On examine d'où viennent les plus dangereux, & ceux ſur-tout qui aménent les orages, & qui dépoüillent les arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie, peut ſervir une telle connoiſſance ? On peut bien ſçavoir d'où vient le vent : mais eſt-on maître de l'empêcher ?

Le Pr. On garantit le potager des inſultes des vents les plus à craindre, ou à l'aide d'une muraille fort élevée ; ou en leur barrant le paſſage par un bâtiment ſpacieux ; ou en leur opoſant, comme il eſt d'uſage en Normandie & en Bretagne, un grand bois qui rompe tous leurs efforts ; ou en plaçant le potager ſous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenuë.

Aſpect du ſoleil.

Autant le potager craint les mauvais vents, autant a-t'il intérêt de joüir de l'aſpect d'un beau ſoleil. L'expoſition directe au midi eſt preſque toûjours à ſouhaiter, à moins que votre terre ne ſoit extrêmement legére & maigre. Elle s'épuiſeroit bien vîte ſous un ſoleil trop brûlant. On préfére enſuite l'aſpect du levant à celui du couchant. L'expoſition au Nord eſt la pire de toutes, ſi elle n'eſt rachetée par un excélent fond de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrain tout à

découvert du côté des vents froids puiſſe rien produire de bon.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. On voit cependant quelques exemples du contraire. L'excélent vin de Silleri ſe recueïlle ſur la côte de Verzenai qui s'abaiſſe ſans abri vers le Nord, & où le ſoleil ne donne qu'obliquement.

Expoſition des eſpaliers.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Monſieur, de l'expoſition du jardin en entier, on le peut dire aparemment de l'expoſition de chaque muraille : ainſi le meilleur eſpalier ſera d'abord celui qui reçoit le ſoleil du midi ; enſuite la muraille qui regarde le ſoleil levant. Pour quels arbres, s'il vous plaît, réſerve-t'on ces expoſitions ? J'ai quelquefois vû le fruit ſe couronner ou ſe cuire à l'expoſition du midi au lieu de mûrir.

Le Pr. Cela peut arriver quand on le dégarnit trop-tôt de ſes feüilles. On réſerve l'eſpalier du midi pour les bons-chrétiens d'hiver, pour les raiſins muſcats, & pour tout ce qui mûrit difficilement. La muraille que le ſoleil regarde en ſe levant ſera plus propre pour les pêchers, dont l'écorce tendre redoute au midi les alternatives de la pluye & du grand chaud qui la ſéchent & la crevaſſent. L'aſpect du couchant a encore ſon mérite. Celui du Nord eſt le moins favorable : à peine le ſo-

ORDONNANCE DU POTAGER.

leil dans les plus grands jours y jette-t'il de côté quelques regards indifférens & dénuez de toute chaleur.

Le Chev. Monsieur le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au lieu de presenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui y réünissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant échauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi il échauffe les deux murailles qui se réünissent vis-à-vis du côté du Nord. Enfin lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le Levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échape à son action bien-faisante, & tous les murs sont à peu près également garnis de verdure & de fruits.

Crépi.

Il y a des curieux qui fortifient la réfléxion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavitez qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

Le Chev. Le crépi peut aussi écarter les

rats,

rats, les souris, les loires, & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs Quel bois employe-t'on pour le treillage qui soutient l'espalier, & qui embellit toute la place?

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. Du chataignier ou du cœur de chêne sans aubier. Le tout doit être bien cousu & défendu contre la pourriture, premiérement par une couche de blanc de céruse, ou de jaune qui coutera moins que la céruse, & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Treillage

Le Chev. Comment avez-vous pû donner aux espaliers de votre presbytére un si grand air de propreté sans le secours du treillage?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoisseurs pratiquent à present. Au lieu d'un treillage d'échalas qui donne souvent retraite à bien des ennemis, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les frais en sont modiques, & la durée tout autre. Il faut le mettre en huile de peur que le fil ne se roüille & ne nuise à l'écorce.

Fil d'archal.

Le Chev. Au travers de cette porte à claire voix, qui ferme la melonniére, j'aperçois tout autour des murailles une

ORDONNANCE DU POTAGER.

espéce de petit toît dont je ne comprens pas quel peut être l'usage,

Auvent.

Le Pr. Un Officier qui a fait fort longtems de la culture des fruits l'amusement de sa retraite durant la paix, & qui mérite par les rares succès de ses soins d'être proposé pour modèle, a ajoûté au crépi & au treillage une espéce d'auvent ou d'avance qu'on a mise ici en œuvre pour perfectionner les bonnes expositions. On garnit le haut des murs de petites barres de fer ou de bois sortant de la maçonnerie, de deux pieds ou environ, & posées de distance en distance, un peu en pente, avec un crochet au bout, pour soutenir une ou deux planches qu'on ôte quand on veut procurer aux feüilles le rafraîchissement de la pluye & de la rosée. Cet auvent en arrêtant l'action de l'air par le haut, empêche l'arbre de pousser aussi fort de ce côté, & le fait travailler à droit & à gauche. En second lieu, il aide à couvrir parfaitement les espaliers durant les fortes gelées : il épargne aux boutons & aux fruits bien des coups de grêle : & enfin il écarte de dessus l'arbre l'égout de la muraille, qui en tombant toûjours sur les mêmes branches les pourrit, ou les cave, & les fait gommer.

Distribution du terrain.

Après avoir réglé l'emplacement & l'en-

l'enceinte, il faut diſtribuer tout le terrain. On le partage en deux, en quatre, ou en ſix grands quarrez coupez & environnez de grandes allées. Au lieu de quarrez, on peut, mais plus rarement, diviſer le tout en quatre triangles qui ſeront ſéparez par deux allées en ſautoir, c'eſt-à-dire, en croix de ſaint André. Le centre en eſt occupé par une fontaine ou par un large baſſin. ORDONNANCE DU POTAGER.

Il eſt naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager ſe trouve juſte au milieu, ce qui eſt plus régulier, la diſtribution par quarrez paroît alors néceſſaire pour preſenter à ceux qui entrent une belle allée de face & une autre de traverſe. Si l'on eſt contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors ou pour d'autres raiſons faire uſage de la diviſion en ſautoir pour trouver tout-d'un-coup trois allées en entrant, ſçavoir celles qui régnent le long des deux murs, & celle qui traverſe les triangles. Mais comme l'extrémité de ces piéces défigure le terrain par leur forme pointuë, on les échancre par un demi cercle qui élargit la place, & qui fait que les arbres en buiſſons s'y trouvent ſuffiſamment ſéparez. Allée. Entrée.

Le Chev. Je ſuis aſſez ſurpris de voir Coſtiéres

ORDONNANCE DU POTAGER.

mettre ici sept ou huit pieds de distance entre les murailles & la bordure des allées.

Le Pr. On empêche par-là l'ombre des grands buissons d'arriver au pied de l'espalier. On le fait aussi pour y cultiver à l'abri & sous la réfléxion du soleil différentes sortes de légumes hâtifs : & il arrive toûjours que le bénéfice des terreaux, des labours, & des arrosemens qu'on leur réïtére souvent, se communique aux pieds des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrain comme perdu : mais je vois qu'il est doublement bien employé.

Emploi des quarrez.

Le Pr. Revenons aux quarrez. La plate-bande qui les environne, & où l'on dispose les arbres en buisson, est réglée d'un côté par la bordure de l'allée, & de l'autre par le sentier qui termine les planches dont l'intérieur de ces grandes pieces est tout rempli.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté les buissons assez loin de la bordure, & qu'ils sont fort voisins des planches. Ne seroient-ils pas mieux justement au milieu de la plate-bande ?

Le Pr. On les met au moins à cinq pieds de la bordure, afin que quand les branches s'étendront, elles n'anticipent point sur l'allée. On est maître alors de reculer le

sentier

ſentier en dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. J'ai vû de beaux potagers dont toutes les piéces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures ſont compoſées de quelque plante d'uſage.

Bordures

Le Pr. C'eſt une épargne. Le buis occupe inutilement la terre : il eſt vorace & demande bien des ſoins. Les bordures ne ſont-elles pas mieux étant garnies de plantes uſuelles & propres à la fourniture des ſalades, ou du moins eſtimables, ſoit par leur odeur, ſoit par quelque qualité médecinale ? Ici c'eſt une route de méliſſe, là une enfilade de pieds de lavande. On bordera une allée avec du perſil, une autre avec des chicorées ſauvages, ou de l'abſinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois ſuccéder la ſauge à l'hyſſope, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraiſiers. On y employe auſſi les violettes de Mars, pour en faire du ſirop dans la ſaiſon. Quelques-uns font ſecher à l'ombre les feüilles du violier & en font uſage en guiſe de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins néceſſaires, ou d'une piéce de gazon, ou d'un tapis de fraiſiers. On peut embellir une allée de traverſe & peu fré-

ORDONNANCE DU POTAGER. quentée, en y semant dans le milieu un massif de coquelicots doubles. On sémera des pavots dans une autre. On y peut élever des graines d'anémones, de renoncules, d'œillets, de giroflées. Ces forêts de fleurs ornent sans frais le terrain inutile, & sont la pépiniére du parterre.

Ordre des planches. Quant à l'intérieur des quarrez, on les coupe par des planches de quatre pieds de large, avec un sentier d'un pied entre deux. Le Jardinier par cette distribution, peut de dedans le sentier porter la main & le plantoir jusqu'au milieu de la planche, & cultiver tout sans effort.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'enceinte, un bout de terrain que le Jardinier employe en légumes. Toutes les planches en sont disposées d'une façon qui m'a paru nouvelle. Elles sont toutes fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaissant en pente. Que gagne-t'il à cet arrangement ?

Planches en ados. *Le Pr.* C'est ce qu'on apelle des planche en ados. Vous avez pû remarquer qu'elles s'élevent contre le Nord, & qu'elles s'abaissent vers le Midi. En voici l'usage. Si la terre est trop humide, trop engourdie, & sur-tout exposée à être battuë des vents froids, c'est une méthode très-utile & trop peu pratiquée, de mettre

pour

pour lors les planches en ados. Cette figure étant uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en eſt point choqué. L'eau qui s'écoule néceſſairement dans le ſentier, tiendra toute la planche plus à ſec. La pente des terres preſentera au ſoleil une ſurface où le rayon tombera preſqu'à la perpendiculaire; ce qui fortifie la réfléxion & double la chaleur. Un troiſiéme avantage, & peut-être ſupérieur aux deux autres, c'eſt que la gelée & le vent de biſe rompus contre le dos de ces planches élevées, endommageront beaucoup moins les légumes qui ſe trouveront comme cachez & hors d'inſulte de l'autre côté. Cette pratique des ados eſt une imitation du grand jardin de la nature, où celui qui donne l'accroiſſement aux plantes, leur a ménagé de diſtance en diſtance des colines & des pentes pour recevoir & pour réfléchir plus vivement les rayons du ſoleil ſur les plantes, qui ſans ce ſecours ne mûriroient preſque jamais dans des climats tempérez.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Mais quelque avantageuſe que ſoit la diſpoſition que vous donnez à votre jardin entier, & à chacune de ſes parties, vous ne parviendrez à fertiliſer le tout, qu'autant que vous aurez à votre commandement une eau toûjours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin.

L'eau.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Eau de fontaine.

Le Chev. Qu'il eſt agréable de pouvoir, comme ici, d'un coup de clef, diſtribuer l'eau d'une claire fontaine au buffet, à la cuiſine, au baſſin du parterre, & aux cuvettes du potager.

De riviére.

Le Pr. Quoique cette eau repoſée & échauffée à l'air devienne propre à aider le cours de la ſéve dans les plantes, je ferois au moins autant de cas d'une eau de riviére, qui recevant ſans ceſſe le ſel volatil & les autres influences de l'air, ne peut manquer d'être ſalutaire aux plantes.

De puits.

La pire de toutes, eſt celle d'un puits dont le froid peut être mortel aux racines. Le jardinier ſe garde bien de l'employer ſans l'avoir expoſée à l'air.

De citerne.

Le Chev. Aprouvez-vous l'uſage des citernes ?

Le Pr. L'eau de citerne, qui n'eſt qu'une eau de pluïe ramaſſée, eſt fort legére. Ce peut être une boiſſon ſaine quand on ſçait la conſerver pure. Mais ſoit qu'on manque d'eau, ſoit qu'on n'en ſoit point entiérement dépourvû, on ſe trouve toûjours bien de pratiquer une citerne dans l'épaiſſeur de ces terraſſes ſur leſquelles on a coûtume d'élever les belles maiſons de campagne dont on veut rendre le ſéjour ſain, & les vûës dégagées. Une large citerne va recuëillir en un inſtant toute l'eau qu'un

qu'un orage passager répand sur vos bâtimens, & dans vos cours. Elle met à votre portée un réservoir toûjours sûr en cas de feu. C'est pour vous une ressource certaine quand la sécheresse tarit les puits & les ruisseaux. L'eau en est admirable pour les arrosemens. Le limon des cours, & le nître que l'eau balaye de toutes les parties du logis, forment au fond de la citerne un sédiment que le Jardinier préfére à tous les terreaux & à tous les amandemens imaginables, soit pour fortifier ce qui se portoit bien, soit pour ranimer ce qui périssoit.

ORDONNANCE DU POTAGER.

La place, après ces préparatifs, est en état de recevoir le jeune plan dont on la veut garnir. C'est ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des sept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra ensuite arracher.

Le choix des arbres.

Le Chev. N'a-t'on pas des marques sûres pour connoître les espéces avant que d'avoir vû le fruit?

Le Pr. Il y a bien des espéces, sur-tout en fait de pêchers, dont le bois & le feüillage sont si semblables, que les plus habiles y sont souvent trompez. On ne sçauroit trop se défier des charlatanneries de certains Jardiniers, des méprises de ceux mêmes

ORDONNANCE DU POTAGER.

qui ont le plus de probité, & enfin de cet abus qui régne dans les noms des arbres fruitiers. Ce qu'on apelle à Paris la Reine-Claude, on l'apelle à Tours l'abricot verd; à Roüen la verte-bonne; à Vitri * la prune-dauphine. Il en eſt de même des autres fruits. Ils changent ſouvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moyen de ne ſçavoir ce qu'on achete. Mais le mal eſt-il ſans remede?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, eſt de faire ſes achats en lieu ſûr, de s'expliquer de maniére à lever toute équivoque, & d'avoir, s'il eſt poſſible, des eſpéces connuës & éprouvées. Quand on eſt éloigné de pepiniéres publiques, on peut tenir en réſerve nombre de belles eſpéces dans des manequins, c'eſt-à-dire, dans des paniers à claire voye, pour remplacer d'une façon ſûre tout ce qui pourroit manquer ou déranger le bel ordre, & la ſuite qu'on veut mettre dans ſes fruits. Remarquez que le jeune pêcher veut être tiré du manequin au bout d'un an.

Diſtance d'un arbre à l'autre.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les eſpaliers & les buiſſons, quelle diſtance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve

* Village à une lieuë de Paris, où ſont les plus belles pepiniéres du Royaume.

ici

ici tous les arbres une fois plus éloignez les uns des autres, qu'ils ne le font ailleurs. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. C'eſt parce que le grain de terre eſt excélent. S'il étoit maigre ou peu fertile, on les raprocheroit davantage.

Le Chev. Il ſemble qu'il faudroit faire tout le contraire. Pourquoi exiger de la terre qu'elle nourriſſe plus à proportion qu'elle a moins de nourriture à donner.

Le Pr. Je vais d'abord vous expoſer la pratique qu'on ſuit : après quoi je vous en rendrai raiſon.

Sur une muraille baſſe, comme de ſept ou huit pieds, on ſépare les arbres beaucoup plus que ſur une haute, afin qu'ils puiſſent s'étendre ſans confuſion, & regagner de côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut. Muraille baſſe.

Sur une muraille haute de douze ou quinze pieds, on les ſerre davantage, en obſervant de placer un arbre nain, entre deux arbres de demi tige, pour garnir & mettre à profit tout le mur. Muraille haute.

Mais c'eſt la bonté plus ou moins grande du fonds de terre qui doit fixer leur juſte diſtance. Si la muraille eſt baſſe, & que le fonds de terre ſoit très-bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la diſtance de neuf pieds l'un de l'autre : les abricotiers & les pruniers jettant plus

de

ORDONNANCE DU POTAGER.

de bois feront efpacez de douze pieds. Le fonds de terre n'eft-il que médiocre? on les raproche de trois pieds; en forte que ceux de la premiére claffe foient à fix pieds près l'un de l'autre; & ceux de la feconde à neuf. La muraille fe trouve-t'elle haute, & le fonds de terre excélent? on met les hautes & les baffes tiges à fix pieds de diftance. Le fonds n'eft-il que médiocre; on les ferrera, & quatre pieds de diftance fuffiront. Voici pourquoi.

Régle pour efpacer les arbres.

Les fruits ne viennent communément que fur de petites branches foibles, qui périffent la plûpart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureufes fe mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient eft un trop petit objet pour y faire quelque fonds. Si vos arbres allongent leurs racines dans une excélente terre, & n'ont qu'un petit efpace pour étendre leurs branches, vous ferez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne fe mettent aux prifes avec les branches des arbres voifins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront fera très-vigoureux, & fe mettra à bois; au lieu qu'en s'étendant à l'aife, elles donneront auffi une multitude de menuës branches propres à porter du fruit. Vos arbres

arbres s'étendant peu dans les fonds maigres ou médiocres, c'eſt une ſuite néceſſaire qu'il faille les planter plus ſerrez.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Quoiqu'on puiſſe, même dans les bons fonds, donner un peu moins d'eſpace aux arbres en buiſſons, attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en circonférence, cependant il y faut de la régle : & elle ſe réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place néceſſaire pour s'étendre à l'aiſe ſans ſe gourmander les uns les autres.

Le Chev. Quand il s'agit de planter, je vois toûjours faire des tranchées fort profondes : quelle régle, je vous prie, ſuit-on à cet égard ?

Préparation pour planter

Le Pr. Pour planter les eſpaliers, on commence par faire le long de la muraille une tranchée large de ſix pieds ſur trois de profondeur. Pour planter les buiſſons, la tranchée doit être de huit pieds de large *, ſur trois ou quatre de profondeur, à moins que cette foüille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre.

* Tranchées.

Le Chev. Mais pourquoi deux pieds de plus pour la tranchée des buiſſons ?

Le Pr. L'eſpalier qu'on cole à la muraille, en détourne ſes racines, & a beſoin de ſix pieds pour les étendre de l'autre côté. Le buiſſon qu'on place au milieu

de

ORDONNANCE DU POTAGER.

de la tranchée n'a pas trop de quatre pieds de bonne terre de part & d'autre, pour l'entretien de ses racines. Si la tranchée étoit moins large, les racines rencontreroient trop tôt la mauvaise terre.

Quant à la terre qu'on a tirée de la tranchée, ou bien on la remplace par une meilleure, ou bien on la coupe avec une autre qui soit d'une qualité propre à la réformer.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre travaillera dans un bon fonds.

Traitement des branches

Le Pr. Il faut ensuite régler le traitement qu'on doit faire aux branches & aux racines des arbres qu'on veut planter. L'arbre vit des sucs qu'il reçoit sous terre par ses racines & par ses chévelus, & des influences de l'air qu'il respire par ses branches & par ses feüilles. Les racines & les branches, les chévelus & les feüilles concourent à le faire vivre. Mais la principale provision de nourriture est reçûë par les racines. On affoiblit le premier principe de la force d'un arbre quand on lui taille sa motte pour le transplanter sur le champ. On l'affoiblit encore plus en mettant ses racines à l'air. Il est donc juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on l'affoiblit davantage. Si vous taillez sa motte, racourcissez les branches. Mais si vous

vous découvrez ses racines, il faudra l'é- têter : afin qu'au lieu de branches il n'ait plus que quelques boutons à nourrir pour réparer peu à peu ses pertes par de nouveaux jets. Avec la motte on lui peut conserver une partie de son feüillage qui ne lui est pas inutile. Mais quand les racines ont été dégarnies de terre, tout languit davantage, & les feüilles qu'on y voudroit laisser se sécheront. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il, si on laissoit toutes les branches aux arbres qu'on transplante ?

Le Pr. La séve étant trop foible pour produire du bois, travailleroit dans les menuës branches, & donneroit du fruit dès l'année suivante. L'arbre séduiroit par une belle aparence, mais ne produisant plus de branches à bois, qui sont la ressource de l'arbre, & le principe des branches à fruits, il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroit dans une petitesse & une langueur extrême : il faudroit enfin l'arracher. Passons aux racines.

Monsieur de la Quintinye les traitoit presqu'aussi impitoyablement que les branches. A peine en laissoit-il deux ou trois : encore les racourcissoit-il jusqu'à ne leur donner que dix ou douze pouces tout au plus. Sa méthode est encore suivie dans bien des endroits. Traitement des Racines.

Le

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Eſt-il permis de s'en écarter ? Il paſſe pour l'oracle du jardinage.

Le Pr. Aſſurément on lui a de grandes obligations. Mais des curieux du premier ordre, & en particulier Meſſieurs le Normand pere & fils, ſucceſſeurs l'un & l'autre de M. de la Quintinye, ont trouvé après des épreuves réïtérées avec toute l'exactitude poſſible, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines ſaines, réüſſiſſoit beaucoup mieux, & acquéroit promptement une toute autre vigueur que ſon voiſin qui avoit été planté avec un petit nombre de racines taillées de court. Et quand le contraire eſt arrivé, on a preſque toûjours découvert une cauſe ſenſible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas du plus ou du moins de racines.

Mémoire de M. le Normand.

Le Chev. On ne riſque rien quand on agit ſur la foi de pareilles gens.

Le Pr. M. de la Quintinye lui-même établit ou ſupoſe par-tout dans ſon Livre que les racines à proportion de leur étenduë & de leur nombre ſont la principale cauſe efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux, il ne faut que retrancher une partie des racines. C'eſt donc tout le plus ſûr de conſerver aux arbres

en

en les transſplantant, tout ce qui s'y trouve de racines ſaines, c'eſt-à-dire, ſans écorchure, ſans meurtriſſure, & ſans chancre. On peut de même conſerver le chévelu, quand il eſt frais & plein de vie. Il eſt de la prudence de ne pas détruire dans un arbre par des régles difficiles & gênantes les racines que nous lui ſouhaitons, & de ne pas attendre long-tems pour en avoir, tandis que nous les poſſédons *. ORDONNANCE DU POTAGER.

Lorſque la place de chaque arbre eſt marquée, & l'ouverture faite pour le recevoir, on poſe chaque pied auprès du trou pour lequel il eſt deſtiné. Maniére de planter.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fumier tout le fond de cette foſſe ?

Le Pr. Les perſonnes intelligentes s'en gardent bien. Les ſels deſcendans toûjours & ſe trouvant plus bas que les racines, leur deviennent inutiles. Le marc en ſe pourriſſant peut leur communiquer ſa pourriture. D'ailleurs le fumier empêche la terre de ſe lier exactement autour des racines, & forme des vuides en ſe diſſipant ; de ſorte que le chévelu porte à faux, & languit ou ſe ſéche, ne trouvant rien à ſaiſir. Il n'en eſt pas de même du fumier, des graines broyées ou conſommées, & des

* *Stultum eſt amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas.* Theophr.

ORDONNANCE DU POTAGER.

des autres amandemens qu'on met au pied des arbres vers la ſurface. Les ſels & les ſucs en deſcendent utilement vers la racine de la jeune plante. C'eſt d'ailleurs une couverture qui devient ſouvent néceſſaire pour la préſerver d'un froid trop pénétrant, ou d'un hâle qui lui ſeroit mortel dans les premiéres chaleurs.

Le Chev. C'eſt un peu dommage que ce fumier au pied des arbres n'embelliſſe pas le jardin.

Le Pr. On le recouvre de quelques pouces de terre pour en cacher la difformité. Il nous reſte à régler le tems de planter.

Tems de planter.

On évite de planter lorſque la terre eſt trop humectée par la pluye, de crainte qu'elle ne vienne à ſe durcir, & à ſe mettre en maſſes autour des racines, qui n'y pourroient plus introduire leurs fibres. On plante depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars ; dans les terres maigres, dès le mois de Novembre afin que les arbres y pouſſent toûjours quelques chévelus, & gagnent de l'avance pendant le reſte de l'automne ; mais en Février ou en Mars ſeulement, dans les terres fortes, où l'extrême humidité pourroit altérer les jeunes plantes durant l'hyver. On choiſit encore l'une ou l'autre de ces deux ſaiſons pour tranſplanter les ar-

bres.

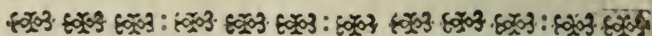
bres dont on ne peut rien tirer. Un ſimple déplacement a ſouvent ſuffi pour les mettre à fruit : parce qu'on l'affoiblit ou en taillant la motte, ou en découvrant les racines : ce qui favoriſe encore le ſoupçon que j'ai toûjours eu, que la diminution de la quantité & de l'impétuoſité de la ſéve la rend propre à travailler dans les branches les plus menuës, où ſont les boutons à fruits.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le point le plus eſſentiel en tranſplantant, & ſur-tout en tranſplantant de grands arbres, eſt de faire en ſorte que la terre ſoit bien liée & raprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur. L'eau qu'on y verſe quand on plante au printems ſert à délayer la terre, & à la faire deſcendre autour des racines. Quand on plante en automne on ſe décharge du ſoin de l'arroſement ſur l'hyver, qui s'en acquitera toûjours ſuffiſamment.



LES



LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

SEPTIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE CHEVALIER.

Le Comte. VOilà, mon cher Chevalier, des Mémoires que M. le Prieur vous envoye, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire ſur la greffe. Mémoire ſur la taille des arbres. Je vais joindre ces feüilles à mes remarques précédentes. C'eſt de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture enſemble. Mais avant que de paſſer à la culture des arbres & des plantes potagéres, je veux vous faire voir quelques accompagnemens qu'il faut joindre au potager, autant qu'il eſt poſſible, pour en aider le travail, ou pour en conſerver les productions. Vous a-t'on parlé du jardin coupé, du verger, de la pepiniére, & des différentes ſerres ?

Le Chev. Je ne connois ces piéces que de nom.

Le

Le Comte. Commençons par le jardin coupé. Il arrive ſouvent que les murs du potager ne ſont pas à beaucoup près ſuffiſans pour tout ce qui a beſoin de bonnes expoſitions. Ce ne ſont pas ſeulement les fruits difficiles à mûrir qui ont beſoin d'être mis en eſpaliers. La pêche ſans ce ſecours ne prendroit ni la taille, ni le coloris qu'on lui ſouhaite. Les plus excélentes eſpéces de poires, comme le beuré, la craſane, la poire ſaint Germain, la virgouleuſe, & autres, ſont trop groſſes pour être toutes abandonnées au plein vent : elles tomberoient à la moindre ſecouſſe. Les cériſes précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violets, ne réüſſiſſent qu'en eſpaliers.

LES ACCOMPAG. DU POTA.

Le jardin coupé.

Pour avoir la ſuite & le nombre des fruits qu'on ſouhaite, on réſerve à côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reſte de terrain où la régularité n'eſt point néceſſaire. On le choiſit expoſé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il eſt poſſible. On y éleve pluſieurs petits murs de ſept à huit pieds de haut, à quinze pieds l'un de l'autre quand ils regardent le levant, & à douze s'ils ſont tournez au midi dont l'ombre eſt plus courte. Ainſi on les tient aſſez raprochez pour concentrer beaucoup de chaleur, & ſuffiſamment

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

ment écartez pour ne pas jetter leur ombre l'un ſur l'autre. Avec le ſecours de l'auvent & des paillaſſons tout eſt aiſément garanti de la gelée & de la grêle dans le jardin coupé. On eſt preſque aſſuré d'y recueillir toutes ſortes de fruits d'une grande beauté, même dans les années où tout périt ailleurs.

Le verger.

Le verger eſt le ſecond accompagnement du potager. Nous y pouvons entrer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il eſt, a bien de l'agrément. Mais ſi le jardin coupé eſt d'un revenu ſi ſûr, qui empêchoit de l'agrandir de ce côté-ci? Il valoit mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger eſt le lieu deſtiné pour les arbres de plein vent dont on ne ſe peut paſſer. Il n'y a point de fruits qui ne ſoient beaucoup plus fins & d'un meilleur ſuc en venant naturellement ſur une haute tige en plein air; parce que cet air circulant à l'entour en liberté, y travaille avec plus de ſuccès; & que l'arbre n'étant jamais taillé, la ſéve s'y partage dans un plus grand nombre de branches, tant fortes que menuës. Elle ſe met plus aiſément à fruit, & donne des fruits plus délicats. Comme les hautes tiges qu'on a tant d'intérêt de multiplier, ſont preſque

toûjours un mauvais effet dans le potager où leur ombre peut nuire aux eſpaliers & aux légumes, on les relégue dans le verger. On ne manque pas d'y planter les eſpéces de poires, qui étant eſtimables par leur chair fondante, courent riſque en eſpalier d'être cotonneuſes, & d'avoir trop peu de goût faute du plein air : telles ſont le doyenné, le béſi de la motte, & le ſucré verd. On y joint quelques amandiers & des abricotiers.

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

On renvoye encore au verger toutes les poires qui par la médiocrité de leur taille ſont moins expoſées à être abattuës par les vents. Les pommiers s'y plaiſent auſſi plus qu'en eſpaliers. L'azerolier, le néflier, le coudrier franc & quelques mûriers y trouvent auſſi leur place pour donner des variétez dans chaque ſaiſon.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, l'allignement des arbres du verger eſt-il interrompu ici vers le fond ? Voilà une multitude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'eſt la pepiniére : c'eſt la reſſource du verger, du jardin coupé, & du potager. Quand on n'eſt pas à portée des bonnes pepiniéres publiques on éleve dans la ſienne une multitude de jeunes ſujets deſtinez à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes ſont

La pepiniére.

Les Accompag. du Potager.

des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui malgré l'excélence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à-dire, des rejettons qu'on a détachez dans les bois sur des sauvageons que vous sçavez être des plantes dont les fruits sont revêches & peu façonnez. D'autres enfin sont des sauvageons qu'on a greffez de la maniére que vous l'allez lire dans votre mémoire. Quelques-uns de ces derniers sont enterrez dans des paniers. Sçavez-vous pourquoi?

Le Chev. Je me le rapelle : c'est pour avoir un arbre tout formé, prêt à être mis à la place de celui qui vient à manquer. On n'est pas obligé d'attendre, pour remplacer le vuide, & on ne court point le risque d'être trompé. Y a-t'il quelque attention particuliére à porter au choix de la place où l'on met la pepiniére?

Le Comte. Si la terre d'une pepiniére étoit maigre & sans substance, elle ne formeroit que des sujets foibles & languissans dont on ne pourroit jamais rétablir la mauvaise constitution. On ne veut pas non plus que la terre d'une pepiniére soit extrêmement grasse & amandée. On s'y contente d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit

moins

moins bon de quelques degrez que celui où l'on tranſplantera par la ſuite les jeunes arbres, afin que ce paſſage qui les affoiblit ſoit promptement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénérent pas en paſſant d'un bon fonds dans un moindre.

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

Tant que les jeunes plantes ſont dans la pepiniére, on les tient à l'étroit ſous un gouvernement ſévére. On les plante ſur des lignes diſtantes de trois pieds au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes ſont encore plus ſerrées, tant pour ménager le terrain que pour les faire pouſſer droit, en ne leur laiſſant aucune liberté de s'étendre ſi ce n'eſt vers le haut. Après la contrainte de cette premiere éducation elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits : & au lieu qu'elles languiroient en quittant une ſituation trop douce, on les voit proſpérer au ſortir de la pepiniére : elles ſentent l'avantage du grand air, & d'un bon établiſſement.

Reprenons à preſent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui ſa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore : je veux vous montrer les différentes ſerres dont on a beſoin pour conſerver ce que le potager produit. La premiére eſt la frui-

Les Serres.

La Fruiterie.

LES AC-COMPAG. DU POTA-GER.

terie. On a cherché des moyens pour prolonger le plus qu'il eſt poſſible la durée des fruits. Je veux croire qu'il y a des ſecrets pour y réüſſir. Mais en attendant qu'on les communique, s'ils ſont réels, nous ne connoiſſons point de moyen plus propre que la fruiterie pour aſſurer à chacun des mois de l'hyver la joüiſſance des fruits qui leur ſont deſtinez. Vous ſçavez qu'ils mûriſſent ſucceſſivement dans la ſerre.

Le Chev. Comment ſe peut-il faire qu'un fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquiére à l'ombre quelque choſe de meilleur que ce qu'il recevoit de la terre & du ſoleil.

Le Comte. Il n'acquiert plus rien: mais ce qu'il a acquis ſe façonne, & peut-être vous en rendrai-je raiſon. Il demeure dans ce fruit un reſte d'air qui agit par ſon reſſort. Il y agit beaucoup, ou en ſe reſſerrant, ou en ſe débandant, ſelon qu'il éprouve fortement les impreſſions de l'air extérieur. Il n'y agit au contraire que très-foiblement lorſqu'il n'a point de communication au dehors. Cet air enfermé dans le fruit travaille néceſſairement ſur la féve. Il acheve peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger parfaitement les ſels & les huiles. Il envelope la pointe des uns par le ſirop des autres, & produit dans un certain tems un degré de ſaveur qui n'eſt ni âcre ni fade; mais

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

mais un agréable aſſemblage de doux & de piquant qui fait la perfection du fruit. Paſſé ce tems, tout s'évapore inſenſiblement : ce n'eſt plus enfin qu'un marc inſipide qui n'eſt bon qu'à jetter. Ainſi pour ne pas laiſſer inutile le ſoin que la nature a pris de ménager pour l'hyver même une ſucceſſion ou différens degrez de maturité dans les fruits qu'elle réſerve, il faut leur préparer une loge qui les mette à couvert de l'action de l'air extérieur : puiſque l'expérience nous aprend que c'eſt cet air qui les avance trop, & qui les aigrit ou les affadit ſi promptement.

Le Chev. Il faudroit donc que la fruiterie fût fermée comme une glaciére.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais ; n'être ni dans un grenier, où l'air eſt trop froid, ni dans un cellier où il eſt trop humide ; mais dans un lieu ſec au rès de chauſſée ; les fenêtres tournées au midi ; avec cela bons chaſſis, doubles portes, & doubles rideaux partout : ſans quoi l'humidité pourrira une partie du fruit : le froid flétrira le reſte. Pour une ſûreté plus grande j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires exactement fermées, ce qui m'a parfaitement réüſſi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une tringle qui empêche

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

la chute des fruits. On donne aux tablettes un peu de pente, afin qu'en y rendant visite de tems en tems, on y découvre d'un coup d'œil tout ce qui s'altére, & qu'on le mette dehors pour conserver le reste. Une planche nuë est nuisible aux fruits : ils y roulent l'un contre l'autre, & se pourrissent en se touchant. La plûpart pesent assez pour fouler & pour noircir l'endroit par où ils touchent le bois. La paille & la fougére qu'on étend dessous leur a souvent communiqué un goût desagréable. Le sable les altére aisément par l'humidité qu'il contracte à l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en ce genre que le service de la mousse du pied des arbres bien sechée au soleil & bien battuë. Le fruit y fait un petit enfoncement où il est molement couché. On le visite : on le touche sans qu'il coure risque de rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-long-tems, & bien avant dans l'hyver, toutes sortes de belles poires en les empaquetant dans une feüille de gros papier qu'on tord & qu'on replie sur la queuë du fruit. On les range ensuite sur des clayes pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée, & il n'y a pas un mois que j'avois de la virgouleuse conservée par ce moyen.

Le

Le Chev. Peut-on sçavoir l'usage de tous ces sacs suspendus au milieu de votre fruiterie ?

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

Le Comte. Ce sont les différens paquets de graines qu'on mettra en œuvre le reste du printems & de l'été. Le tout est exactement étiqueté. Tout se retrouve au besoin sans confusion.

La serre des légumes.

Une seconde serre, aussi utile que la précédente, est celle où l'on conserve les légumes. Ce n'est pour l'ordinaire qu'un caveau ou un celier voûté dont on ferme exactement les soupiraux & les avenuës durant la gelée & dans les tems humides. On y entretient dans le sable les racines & les légumes d'hyver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On peut y faire comme à l'air une moisson de champignons sur des couches qui étant mélangées de fumier presque sans paille, & de sable ou de terreau qui ait été long-tems à l'air, contiennent presque toûjours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent.

Le Chev. Cette serre est proprement le potager d'hyver.

Le Comte. On y contrefait les faveurs du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'automne.

La serre des arbustes.

La troisiéme serre est celle où l'on ren-

ferme durant l'hyver les orangers, les figuiers, les grenadiers, les lauriers, & tous les arbuſtes ordinaires à fruit ou à fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces plantent s'accommodent fort bien à l'air de notre Ciel. Il ſuffit que la ſerre ſoit bien fermée, ſaine, & tournée au midi pour recevoir en tout tems la chaleur du ſoleil au travers des vitres, & même pour admettre l'air de tems en tems lorſqu'il eſt doux & favorable.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée dans cette ſerre, ne s'en trouveroit-on pas bien dans les hyvers fâcheux ?

Le Comte. On ſe garde bien d'y placer ni cheminée, ni poële. L'air le plus froid entreroit par les tuyaux des cheminées : le voiſinage du feu brûleroit certaines plantes, tandis que d'autres ſeroient gelées. Les étincelles peuvent mettre le feu aux caiſſes & à la natte dont on tapiſſe les murailles de ces places pour les tenir plus ſéches. La fumée preſqu'inévitable eſt la peſte de la verdure, & ſouvent de la plante même. Ces maniéres d'échauffer l'air ſont inégales. Le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre ? les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjoüiſſoit, donnent plus de priſe à la gelée que ſi on les avoit laiſſées ſans feu. Le plus ſûr eſt

Les Accompag. du Potager.

La serre à feu.

eſt de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillaſſons ſur les fenêtres dans les froids violens.

Le Chev. J'ai cependant vû à Verſailles une ſerre où l'on faiſoit uſage du poële.

Le Comte. C'eſt une quatriéme eſpéce de ſerre qui n'eſt que pour des perſonnes extrêmement curieuſes & riches, ou pour des jardiniers qui en réparent la dépenſe par le profit. On y entretient pendant ſix ou ſept mois de l'année un degré de chaleur à peu près égal avec le ſecours des poëles qu'on y place au milieu & aux extrêmitez. Cette ſerre doit être tournée toute entiére au midi. Elle ſeroit mieux en demi cercle concave qu'en ligne droite, pour concentrer la chaleur du ſoleil depuis le matin juſqu'au ſoir.

Les murailles en doivent être épaiſſes pour empêcher le froid d'y pénétrer; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumiére qui colore & anime les plantes. On tient cette ſerre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le ſoleil frape aiſément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrages garnis de forts rideaux & preſque ſans aucuns trumeaux, s'il eſt poſſible, pour tenir tout également fermé,

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

& également exposé au soleil sans aucune ombre.

Les tuyaux des poëles sont couchez par dedans le long des murs : mais les poëles sont servis par dehors, & pratiquez dans l'épaisseur de la maçonnerie : en sorte que ni le feu, ni les étincelles, ni la fumée n'ayent aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une façon sûre & réguliére, on éleve au-dessus du poële une chambrette ou espéce de fourneau qu'on emplit de cailloutage. Cette chambrette communique par un tuyau avec l'air extérieur, & par un autre canal avec l'air intérieur de la serre. Celui de dehors qu'on laisse entrer dans la chambrette, s'y échauffe en séjournant, & en avançant au travers de ces cailloux brûlans. On le distribuë en telle quantité qu'on juge à propos dans l'intérieur de la serre, par un robinet qu'on gouverne selon l'avis du thermométre, en corrigeant même le trop grand chaud par l'air froid qu'on est toûjours maître d'y recevoir quand on le juge nécessaire. Toute la place peut joüir ainsi d'une température d'air qui aproche de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai exécuté ici près cette serre en petit: & au lieu d'un bâtiment solide & d'un vitrage somptueux posé sur des chassis de

fer,

ſer, je me ſuis contenté de faire maçonner le côté du Nord. J'ai garni le deſſus & les trois autres côtez de forts chaſſis de bois peints en huile, & rompus par maniére de manſarde. Voici le poële qu'on ſert par dehors. On peut même ſans poële ni maçonnerie s'en tenir à une loge de chaſſis vitrez, & aſſis ſur une couche. Le tout ſe couvre de paillaſſons au beſoin, & joüit du ſoleil au travers des vitres qui en conſervent long-tems la chaleur.

Les Accompag. du Potager.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma ſurpriſe. J'aperçois au travers des chaſſis des grapes de raiſins toutes formées, tandis que la vigne n'eſt pas encore en fleur.

Le Comte. Entrons dans la ſerre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier uſage de cette place eſt de conſerver les plantes étrangéres qui ne pourroient ſoûtenir la rigueur de notre air dans la ſerre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai raſſemblées avec ſoin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloës, un ananas, une tige de caffé, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le preſent de l'hiſtoire de ces plantes.

Uſage de la ſerre à feu.

Le ſecond uſage de la ſerre à feu eſt de nous procurer des nouveautez, comme de belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

Les Accompag. du Potager.

tems avant la ſaiſon qui nous les donne. On fait, par exemple, paſſer dans la ſerre deux ou trois des plus belles branches de cette vigne dont le cep eſt planté par dehors : & lorſqu'à la fin de Mai ou en Juin la vigne commencera au dehors à fleurir, ces grapes vertes que vous voyez en dedans ſeront déja noires & bonnes à manger. C'eſt par ce moyen que je vous ai fait ſervir aujourd'hui à dîner une aſſiette de figues que vous avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'eſt deux ou trois mois plûtôt qu'on ne les recuëille naturellement : on n'en mange qu'en Juillet.

Le Comte. Lorſque je verrai le froid arrêter les ſecondes figues en Septembre ou en Octobre, j'ai deſſein de réfugier l'arbre dans la ſerre, & peut-être pouſſerons-nous la joüiſſance de ce fruit juſqu'à la fin de l'automne.

Les fruits qui viennent ici profitent ſouvent de la vûë du ſoleil & de l'action de l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les fleurs qui viennent de même ont des couleurs fort vives. L'induſtrie qui nous procure ces nouveautez a paſſé des curieux aux jardiniers. Ce n'eſt plus un amuſement ſtérile : le Public en profite.

Le Chev. Mais n'eſt-ce pas-là forcer la nature?

Le

Le Comte. C'eſt l'aider. Lorſque la chaleur brûle les plantes, on les rafraîchit avec l'arroſoir. Ce n'eſt point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chaſſis. Ce n'eſt pas la forcer davantage.

Les Accompag. du Potager.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la ſerre?

Le Comte. C'eſt la retraite où avec tous les inſtrumens du Jardinier, on loge les trébuchets, les lacets, les épouventails, & toutes les machines de guerre que le Jardinier met en œuvre contre les ennemis de ſon travail.

Remédes contre les animaux ennemis.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons, & tous les inſectes mal-faiſans?

Le Comte. Voilà de grandes promeſſes.

Le Chev. Je vous tiendrai parole: il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin juſqu'au ſoir à tenir la place nette.

Le Comte. Il eſt vrai: j'en avois ces derniéres années qui faiſoient merveilles, mais qui à leur tour m'ont cauſé bien du dégât.

Le Chev. Je connois un gentilhomme qui fait quelque choſe de mieux. Il a, m'a-

t'il

LES ACCOMPAG. DU POTAGER.

t'il dit, des cicognes domeſtiques qu'on lui a envoyées d'Allemagne, & qu'on avoit élevées dans un nid placé au milieu d'un vaſe, compoſé de deux cercles de fer. On éleve le vaſe ſur un pied qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la giroüette. Les cicognes obſervent de-là tout ce qui ſe paſſe. Elles ont l'œil perçant: elles aperçoivent le mouvement d'un loire, le travail d'une taupe, le paſſage d'un lézard, d'une couleuvre : elles ſont auſſitôt deſſus : elles inſtruiſent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vû de ces vaſes, placez comme vous dites. Mais des cicognes, point de nouvelles.

Voilà, mon cher Chevalier, les premiéres connoiſſances générales qui peuvent vous aider à former un jardin. Aprenons preſentement à façonner un arbre. Nous pouvons nous aſſéoir, & vous entendre faire la lecture de vos mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier qui ſe preſente.

Mémoire ſur la Greffe.

De toutes les opérations du jardinage, il n'y en a aucune qui ne ſoit honorable & amuſante : mais les deux plus dignes de notre curioſité ſont la greffe & la taille.

La

La greffe eſt la plus facile des deux : mais c'eſt en même-tems la plus merveilleuſe. La taille eſt la plus difficile : mais c'eſt celle qui fait le vrai mérite du Jardinier. LA GREFFE.

La greffe ſe pratique de ſept ou huit façons dont il ſuffit d'avoir d'abord une idée juſte. On peut réſerver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

1°. La façon de greffer la plus ancienne conſiſte à étêter un arbre entier, ou ſeulement une maîtreſſe branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner enſuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à inſérer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature qui ait au moins trois bons yeux ; c'eſt-à-dire, trois nœuds ou tumeurs qu'on ſçait renfermer autant de paquets de feüilles. L'extrêmité de la bonne branche doit avoir été aplanie à deux faces. On fait en ſorte, en la plaçant dans la fente, que l'écorce en ſoit d'un côté juſtement opoſée à l'écorce du ſujet qui la reçoit. Greffe en fente.

La néceſſité de tenir les entre-deux de l'écorce & du bois tant de la greffe que du ſujet, exactement opoſez, eſt fondée ſur ce que c'eſt l'union de la fine écorce de l'une avec la fine écorce de l'autre, qui les

Philoſophical tranſact. abridg'd by Jonh. Lowthorp tom. 2. p. 675.

La Greffe. les incorpore. Cette fine écorce eſt compoſée de pluſieurs lits très-minces, qui ſont apliquez les uns ſur les autres, & dont le premier qui eſt en tour ſe détache au printems, s'enfle, ſe groſſit, & ſert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui compoſent la couche intérieure de la fine écorce, tant de la greffe que du ſujet, étant rompuës ou coupées dans l'endroit où l'on les raproche, l'orifice des unes s'aplique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainſi pluſieurs canaux du tronc avec ceux de la greffe : d'autres canaux s'entrelacent, & il ſe forme un tout de ces deux couches ſi différentes. Quand la jonction ne ſe fait pas ſous la fine écorce, il n'en faut eſpérer aucune ni dans le bois déja formé, & qui n'a plus de ſoupleſſe; ni dans la groſſe écorce qui n'eſt guére moins roide que le bois.

Après que l'inſertion eſt faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croiſée, en ſorte que rien n'y puiſſe entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de cire qu'on a fonduës enſemble ſur un réchaud portatif; ou plûtôt de la bauge, qui eſt une terre glaiſe mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le tout avec du linge pour écarter plus à

coup

coup ſur la pluïe & la ſéchereſſe. Voilà ce qu'on apelle greffer en fente. La même greffe prend auſſi le nom de poupée à cauſe de ſon envelope. LA GREFFE.

On peut croiſer ou traverſer la premiére fente par une ſeconde pour y loger quatre greffes au lieu d'une, en obſervant toûjours d'unir l'écorce de la greffe à l'écorce du tronc : c'eſt ce qu'on apelle greffe en croix : mais c'eſt toûjours la même opération. Greffe en croix.

2°. Si ce tronc eſt trop épais, & qu'on craigne de le trop ébranler par la fente, alors au lieu de le fendre, on ſépare en différents endroits l'écorce d'avec le bois par l'inſertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes qui ayent quatre à cinq bons yeux, & qui ſoient outre cela taillées ou aplaties par le bout d'une maniére proportionnée aux ouvertures. On revêt le tout comme à la greffe en fente. C'eſt-là ce qu'on apelle greffer en couronne. Greffe en couronne.

3°. Quelquefois au lieu d'inſérer les greffes dans la fente, ou bien entre le bois & l'écorce des gros troncs, on fait avec un cizeau de menuiſier un cran ou une entaille un peu profonde dans l'écorce & dans le bois ; & après que la piéce en eſt emportée, on y ajuſte un rameau dont le Greffe à emporte-piéce.

bout

LA GREFFE. bout ſoit coupé de maniére à remplir exactement l'entaille. Il arrive par-là que les écorces ſe joignent. C'eſt ce qui s'apelle greffer à emporte-piéce. Ces trois opérations, dont la premiére eſt la plus pratiquée, ſe font au mois de Mars & d'Avril. Il faut que la ſéve coule pour la greffe entre bois & écorce.

Greffe en flûte. 4°. Au mois de Mai on peut choiſir deux branches; l'une de ſauvageon, l'autre de bonne nature; qui toutes deux par la meſure qu'on en prend, ſe trouvent exactement de la même groſſeur. On les laiſſe chacune ſur ſa tige: on les racourcit toutes deux: puis en faiſant une inciſion circulaire autour de la bonne branche, on en tire proprement un petit tuyau d'écorce, qui eſt ſuffiſamment long quand il contient deux bons yeux. On dépoüille la branche du ſauvageon de ſon écorce, & tandis que le bois en eſt encore humide, on y fait avancer ſur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre. La branche du ſauvageon s'en trouve revêtuë comme de ſa propre écorce: on peut en couvrir l'extrêmité avec de la glaiſe, ou tailler dans le bout de la branche qui déborde quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un bourlet ſur le bord de l'écorce. C'eſt ce qu'on apelle greffer en

flûte:

flûte : parce que cette opération ressemble à ce que font les enfans lorsqu'au tems de la séve ils détachent l'écorce d'une branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les chataigners, & pour les figuiers.

LA GREFFE.

5°. La cinquiéme maniére de greffer est d'un usage beaucoup plus étendu pour les fruits à noyau. On détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve un commencement de branche avec les ébauches d'un ou deux boutons à fruits. En levant ce bout d'écorce on glisse en dessous la lame du couteau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud, & même un peu de bois avec le nœud ; non que le bois puisse être d'aucune utilité pour la reprise de la greffe, mais pour ne point manquer le nœud. On s'assure en y regardant s'il tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne s'y trouveroit point de germe. Ce petit nœud est tout l'arbre futur.

Greffe en écusson ou inoculation.

On prend le triangle d'écorce, en le tenant à la bouche par l'extrêmité de la petite branche, de crainte que si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommageât la séve. On fait en ce moment une incision en forme de T dans un endroit

LA GREFFE.

droit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis avec le bout aplati du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lévres de cette ouverture, on y glisse l'écorce triangulaire en la faisant descendre par sa pointe la plus longue jusqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle soit entiérement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir. Quelques Jardiniers ont essayé avec succès d'écussonner d'une autre maniére. Ils apliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvageon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout semblable : puis ayant levé & jetté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne espéce.

On maintient doucement les écorces, & on les met en état de s'unir en y passant plusieurs tours de fil de laine, & tout est fait. On préfére la laine au chanvre qui résiste trop, & empêcheroit les écorces de se dilater à l'aise. Voilà ce qu'on apelle greffer en écusson, parce que cette écorce pointuë & triangulaire ressemble assez à l'écu de nos anciens Chevaliers. Pour réüssir plus à coup sûr, au lieu d'un simple écusson, l'on en met deux, l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre.

Permet-

Permettez-moi, Monſieur, d'interrompre un moment ma lecture pour vous demander ſi ce mémoire eſt bien d'accord avec Virgile. Je trouve ici que pour placer l'écuſſon, il faut choiſir dans l'écorce un endroit qui ſoit bien uni. Au contraire Virgile dans ſes Géorgiques, que j'ai lûës de ſuite ces jours-ci, veut qu'on choiſiſſe, pour écuſſonner, l'endroit où pluſieurs yeux rendent l'écorce inégale, & qu'on faſſe l'ouverture au milieu d'un œil ou d'un nœud. * **La Greffe.**

Le Comte. Virgile croyoit, comme tous les Jardiniers de ſon tems, qu'il falloit prendre cette précaution : mais l'expérience & la raiſon nous en ont fait voir l'inutilité. Ce n'eſt point le nœud du ſauvageon, mais celui de la greffe, qui travaillera, & fera un nouvel arbre. Il n'eſt donc point néceſſaire de faire l'opération ſur le nœud du ſauvageon.

Le Chev. Je continuë à lire.

L'inoculation ſe fait en été, & lorſque la ſéve eſt abondante. On coupe la tête du ſauvageon à quatre ou cinq doigts au-deſſus de l'écuſſon, afin que la ſéve l'inonde Greffe à la pouſſe.

* . . . quà ſe medio trudunt de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, auguſtus in ipſo
Fit nodo ſinu, huc aliena ex arbore germen
Includunt, unoque docent inoleſcere libro.
Georg. 2.

LA GREFFE. l'inonde & le mette en action. On laisse cependant ce petit reste de sauvageon au-dessus, afin que la séve ne vienne pas suffoquer la greffe, mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelqu'autres boutons qu'on sera toûjours maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on apelle greffer à la pousse, quand cela se fait avant la S. Jean.

Greffe à œil dormant. Si l'on attend le mois d'Août ou l'automne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agir foiblement, en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abattre qu'au printems prochain, lorsque la séve s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toûjours que la greffe en écusson. Les saisons en font la différence.

Greffe en aproche. 6°. Une sixiéme maniére de greffer, & qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre, est de fendre une branche ou un tronc d'arbre dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche qui tienne encore à sa tige, en couvrant la playe avec de la cire & du linge. On attend un tems raisonnable pour être sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font plus qu'une. Alors on sévre la bonne branche, c'est-à-dire, qu'on la coupe, & qu'on la

prive

prive de la féve qu'elle tiroit de sa tige naturelle pour la laisser vivre de celle qu'elle tire du sujet sur lequel elle est entée. On retranche tout le bois de celui-ci pour tirer une nouvelle tête de la branche greffée. C'est ce qu'on apelle greffer en aproche. Cette méthode n'est guéres en usage que pour les arbres encaissez, qu'on est maître de raprocher les uns des autres à volonté. LA GREFFE.

Il y a des Sçavans qui ont crû que la circulation de la féve se faisoit dans les plantes comme celle du sang dans le corps des animaux par des canaux dans lesquels une multitude de soupapes ou de valvules s'ouvrent en un sens pour laisser passer la liqueur qui les pousse ; mais se ferment dans un autre sens pour en empêcher le retour. Il est difficile de disconvenir que la féve ne monte & ne descende: mais la réüssite de la greffe en aproche, démontre, ce me semble, qu'il n'y a point de valvules dans les conduits de la féve : puisque la féve coule sans obstacle dans cette greffe qui est renversée. Les conduits de la féve sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-à-dire, extrêmement fins, par lesquels elle monte en quelque sens qu'ils lui soient presentez. Aussi voit-on qu'une branche de saule plantée par sa pointe prend racine ,

LA GREFFE. cine, & que la féve y coule en liberté.

La greffe en aproche, se peut encore exécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en raprochant exactement deux petites playes ou entailles parfaitement semblables, qu'on aura faites à deux branches choisies. On peut les faire croiser l'une sur l'autre. On peut coler le bout de l'une sur celui de l'autre, après les avoir taillées pour être apliquées ou emboitées l'une sur l'autre. Il n'importe de quelle maniére on les unisse, pourvû que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du sujet greffé. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite, la féve gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira insensiblement toute la playe. C'est alors qu'on pourra séparer la bonne branche de son tronc naturel. Il y a cet avantage à la greffe en aproche, que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur féve à la réüssite de l'incorporation.

Greffe sur racines.

7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire usage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. Elle consiste à enter une belle branche de

bon

bon fruit sur un tronçon de racines. On choisit une des grosses racines d'un arbre qui ait de la conformité avec la nature de ce qu'on y veut greffer. On coupe cette racine en plusieurs morceaux sur chacun desquels on met une greffe selon quelques-unes des opérations précédentes. Quand un arbre est vigoureux, rien n'empêche de lui ôter une grosse racine, qui peut fournir tout-d'un-coup vingt & trente sujets : & si la pratique de greffer sur racines étoit suffisamment éprouvée & d'un succès certain, on pourroit, en la suivant, planter tout d'abord la racine & la greffe dans l'endroit même où l'arbre doit demeurer. Au lieu que dans les opérations précédentes, enter & transplanter sont presque toûjours deux choses séparées par de longs intervales.

LA GREFFE.

The art of husbandry by J. Mortimer, fellow of the Royal Society.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes raportées : & après avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des rejets qu'elle aura poussez. Le fruit, dit-on, en deviendra plus fin & plus délicat. Mais d'habiles jardiniers soûtiennent que ce fait est faux.

New improvements.

Il ne suffit pas de sçavoir greffer, ni de sçavoir quelle est de toutes ces méthodes celle

Mémoire de M. le Normand

La Greffe.

celle qui convient à chaque plante. L'article important dans cet art eſt de ſçavoir ſur quel ſujet chaque eſpéce veut être greffée. On peut rapeler le tout à des principes fort ſimples.

Les poiriers ſe greffent ou ſur ſauvageon *, ou ſur coignaſſier. Les poiriers qu'on deſtine à venir en plein vent, doivent être greffez ſur le ſauvageon qui fait une tige vigoureuſe, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, met ſes racines hors d'inſulte & hors de priſe à la ſéchereſſe.

Greffe des poiriers.

Les poiriers deſtinez à faire des buiſſons ou des eſpaliers, doivent être greffez ſur le coignaſſier qui s'enfonce peu, gliſſe ſes racines entre deux terres, ſe plaît dans les terres fortes, ſe met promptement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé ſur franc, à moins que celui-ci ne ſoit fort vieux.

Greffe des pommiers.

Les pommiers ſe greffent 1°. ſur le ſauvageon venu de bouture ou de pepin; 2°. ſur une eſpéce de ſauvageon qu'on nomme le doucin; 3°. ſur une autre eſpéce qu'on nomme le paradis.

Le

* Les Jardiniers donnent au ſauvageon du poirier le nom de *franc*, & diſent greffer ſur franc, au lieu de dire greffer ſur ſauvageon : parce que le ſauvageon eſt réellement un poirier, de même genre que la greffe, quoiqu'il ſoit ſauvage.

Le ſauvageon venu de pepin fait un arbre tardif à donner du fruit, mais vigoureux, & qui vit long-tems : on s'en ſert pour faire des pommiers de haute tige.

LA GREFFE.

Le paradis pouſſe peu de racines & de bois : il ſe met promptement à fruit, & ne dure pas long-tems. On en fait de petits buiſſons dans les endroits où l'on craint de borner la vûë.

Le doucin tient un juſte milieu entre l'un & l'autre, ſoit pour la hauteur, ſoit pour la durée. Il eſt plus propre pour faire un beau buiſſon. Les pommiers greffez réüſſiſſent dans les terres médiocres où le poirier languiroit par trop de ſécchereſſe.

Greffe des ceriſiers, &c.

Tous les ceriſiers, griotiers, bigarotiers, & autres arbres de pareille nature, ſe greffent avec ſuccès ſur le ſauvageon qui eſt le meriſier. Communément on les greffe en écuſſon à la pouſſe, c'eſt-à-dire, avant la S. Jean. L'azerolier ſe greffe ſur l'épine blanche.

Greffe des pruniers.

Toutes les eſpéces de prunes ſe greffent en écuſſon ſur des ſauvageons de pruniers venus de bouture ou de noïau. Le ſuccès eſt douteux en fente pour les fruits à noyau.

Greffe des abricotiers & des pêchers.

Les abricots & les pêches ſe greffent ordinairement en écuſſon ſur amandier ou ſur prunier. Les racines de l'amandier piquent fort avant dans terre, au lieu que

La Greffe. celles du prunier s'enfoncent peu & se couchent horisontalement. C'est sur ce fondement qu'on plante les arbres greffez sur amandier, dans les terres séches & brûlantes, où les racines du prunier ne seroient pas en sûreté contre la sécheresse : & au contraire dans les terres humides & dans lesquelles l'eau est fort voisine de la superficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que sur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pourriroit.

Tels sont les principes de l'art de greffer. Mais la diversité des terrains, & de l'aspect du Ciel, jointe aux connoissances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriser diverses exceptions dans la pratique. Au reste la plûpart de ces méthodes sont d'une exécution aisée & d'un succès presque certain. Mais quelque simple qu'en soit l'opération, rien n'est plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de greffe. Par cette merveille je n'entens pas, par exemple, de faire venir * une tête de pommier sur un plane ; ou des faines de hêtre sur un châtaigner ; ou des poires sur un orme ; ou des raisins sur un buisson. Ce sont-là des monstres plûtôt que des merveilles ;

* *Steriles platani malos gessere valentes,*
Castaneæ fagos, ornusque incanduit albo
Flore pyri. Georg. 2.

veilles : ou du moins n'y ayant dans ces ſujets aucun ſuc convenable aux fruits qu'on en veut tirer, tout ce qu'on feroit venir de la ſorte ne ſeroit que forcé, de mauvais ſuc ; & n'étant bon à rien, ne pourroit être regardé que comme une curioſité ſtérile. Je ne parle pas non plus de ces agréables bigarrures que quelques curieux recherchent dans leur jardin, comme d'avoir à la fois des abricots, des pêches, & des prunes ſur un amandier ; des meriſes, des guignes, des ceriſes, des griotes, & des bigarreaux ſur un meriſier. Ces aſſortimens ſont très-aiſez à faire ſur les arbres qui ont avec les greffes quelque juſte proportion. Mais le grand objet de mon admiration, c'eſt de voir un mauvais arbre ſe convertir tout à coup en un bon, & un bon arbre ſe changer en un plus parfait. *

Une plante tirée du fond des bois corrige ſon humeur ſauvage, & ſe défait quelquefois de ſes épines dans la ſociété d'une plante domeſtique. Celle-ci ſe per-

 fection-

* Selon l'exacte vérité l'arbre ne change point. La tige du ſauvageon demeure toûjours ſauvage, & tout ce qu'on en laiſſera ſortir ſera encore ſauvage après l'enture. La branche entée conſerve auſſi ſa nature : mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le ſauvageon qui la nourrit, il réſulte qu'on recueille de bons fruits ſur un mauvais arbre, ce qui donne un juſte ſujet de dire que cet arbre eſt changé ou perfectionné.

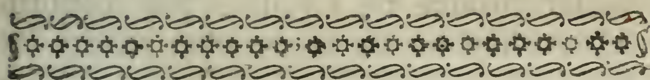
LA GREFFE.

fectionne par le commerce qu'elle a avec une autre plus douce entée ſur elle. Peut-être même cette troiſiéme acquiert-elle un nouveau degré de bonté lorſqu'on lui retranche ſon feüillage, & qu'on la greffe ſur elle-même. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin ſpacieux, occupé à réformer, par une méthode certaine, des naturels agreſtes & revêches, bannir une eſpéce de ſon Royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoiſie qu'à des ſujets utiles. Il forme des alliances entre ces plantes: il ménage des adoptions qui réüniſſent les familles diviſées, & illuſtrent celles qui n'étoient pas employées. Par-tout, à la barbarie & à la ruſticité, il ſubſtituë la politeſſe, la bonté, & la douceur. On prendroit notre jardinier pour un légiſlateur qui entreprend de civiliſer tout un peuple ſauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du ſecond mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon aprentiſſage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le jardinier de me rendre ce ſervice.

Le Comte. Retournons à la pepiniére: c'eſt moi qui ferai le jardinier.



LA TAILLE ET LE GOUVERNEMENT DES ARBRES FRUITIERS.

HUITIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. AVant que M. le Chevalier mette mon mémoire ſur la taille au nombre de ſes collections, je le ſoûmets à la cenſure de M. le Comte.

MÉMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à preſent le greffoir pour prendre la ſerpette. Venons a la grande ſcience des curieux, à la taille des arbres. On n'en acquiert la bonne méthode que par une grande pratique. L'uſage y découvre mille moyens & mille reſſources dont un jar-

 dinier

LA TAILLE. dinier novice ne s'avisera pas d'abord. Mais essayons du moins d'en rendre les principes intelligibles, puisqu'ils sont le fondement des opérations.

Il y a trois sortes d'arbres fruitiers. Les arbres de tige, les buissons, & les espaliers. Je me borne à ces trois. Les contre-espaliers qu'on palisse à cinq pieds de hauteur sur un treillage en plein air, & loin de la muraille, ne sont presque plus d'usage. Ils donnent peu de fruits, parce qu'on est sans cesse obligé de les arrêter, & qu'on les met trop à bois par la taille. On ne les estime que dans les petits jardins, où ils donnent moins d'ombre que de grands buissons qu'on n'y peut pas mettre selon la régle à des vingt & vingt-quatre pieds de l'espalier.

Arbres de tige. On ne taille point les arbres de plein vent ou de tige, si ce n'est tout au plus dans le commencement pour en façonner la tête, & leur donner pour toûjours une belle forme.

Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait, il y a un avantage considérable à faire venir les fruits en buissons & en espaliers. Le buisson conserve presque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'espalier donne des fruits d'une grosseur & d'une

d'une beauté tout-à-fait ſupérieure, & conſerve mieux ce qu'il donne. Des avantages ſi conſidérables, encore relevez par la belle figure de l'arbre, & par l'air régulier de tout le jardin, font aiſément oublier quelques degrez de fineſſe qui ſouvent ne ſont pas aperçus.

LA TAILLE.

Maniére de former un buiſſon.

La beauté du buiſſon conſiſte à avoir la tige fort baſſe, à être parfaitement arondi, & bien évuidé par le milieu, à bien former le vaſe, à être également épais, & garni dans ſon contour. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ſes voiſins, ſans les incommoder par ſon ombre, en montant trop, & ſans empietter ſur eux en s'étendant trop.

Quand on veut commencer un buiſſon, on étronçonne l'arbre, & en le coupant ainſi par le pied aſſez près de terre, on oblige la féve à ſe rabattre ſur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autre différentes branches dont on compoſera le vaſe. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buiſſons une forme toute différente de celle de vaſe. Ils y laiſſent une tige ſur laquelle ils pratiquent trois touffes ou trois étages de verdure. Le premier étage eſt le plus large & le plus épais. Les deux autres s'élevent l'un ſur l'autre en

LA TAILLE.

diminuant pâr proportion. Cette figure a un air agréable, & ils prétendent qu'elle ne leur donne pas moins de fruit. On ne met pas les buissons d'une même espéce sur la même ligne. Mais on les mélange afin que celui qui s'étend beaucoup profite du voisinage de celui qui s'étend moins.

Maniére de faire un espalier.

Ce qu'on souhaite pour faire un bel espalier, c'est d'abord qu'il ait une demie tige, s'il doit remplir le haut de la muraille, & qu'il n'en ait presque point s'il doit occuper le bas; ensuite qu'il ait de part & d'autre bon nombre de fortes branches à peu près également distantes pour former exactement l'éventail, sans admettre aucun vuide, & sans croiser l'une sur l'autre; enfin qu'il soit arrêté à sa juste place sans s'échaper ni trop haut, ni trop loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gracieuse, on s'aplique à ménager le cours de la séve de maniére qu'elle travaille également des deux côtez. On retranche ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas : & dans la nécessité d'opter entre les deux inconvéniens, ou de laisser du vuide dans l'éventail, ou de faire croiser une branche sur l'autre pour le remplir ; on prend ce dernier parti, si l'on ne prévoit pas d'autre ressource : parce qu'une branche croisée

blesse

blesse moins la vûë qu'un canton vuide. LA TAILLE.

Mais comme la beauté des têtes n'est pas l'unique avantage qu'on cherche à se procurer par la taille, & que cette taille est encore tout particuliérement destinée à faire naître du fruit plus à coup sûr & à le perfectionner, voici dans cette vûë ce qui en doit régler la méthode qui est fondée toute entiére sur la nature & sur l'usage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere-branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche racourcie en produit une nouvelle ou un plus grand nombre, vers son extrêmité pour l'ordinaire. Celle qui aproche le plus de l'extrêmité est communément la mieux nourrie, la plus grosse, & la plus longue. L'air qui y agit plus librement en est peut-être la cause. Les autres qui naissent au-dessous sur la même branche, & plus près de la tige, vont toûjours en diminuant de grosseur & de force : tel est l'ordre commun. C'est un mal quand il est renversé ; & les branches qui viennent autrement se nomment branches de faux bois. On apelle encore plus communément branche de faux bois celle qui naît sur une vieille branche dans un endroit où il ne paroissoit point d'œil. Les grosses

Branches de bois faux.

LA TAILLE.

& fortes branches ſont celles qu'on nomme branches à bois : parce qu'elles ſont deſtinées à former la tête de l'arbre. Les foibles ſe nomment branches à fruit, parce que c'eſt ſur celles-là que les boutons ſe trouvent preſque toûjours. Il y a cette différence entre œil & bouton, que l'œil eſt une petite tumeur pointuë qui renferme un paquet de feüilles, & les commencemens d'une branche ; au lieu que le bouton eſt une tumeur plus groſſe & plus ronde qui renferme les fleurs & les fruits qui ſuccédent aux fleurs. Diſons mieux. L'œil n'eſt qu'un bouton moins avancé, ou dont le cœur eſt moins dévelopé.

Branches à bois.

Branches à fruits.

Oeil & bouton.

Si l'on coupoit le bois qui eſt à côté & au-deſſus de la petite branche à fruit, elle ſe fortifieroit promptement : elle deviendroit elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruits, au lieu de les faire éclore. Mais en laiſſant cette petite branche ſur une autre qui ſoit vigoureuſe, & qui ait quelque longueur, la ſéve s'étend, ſe partage, & ſe perfectionne dans une multitude de feüilles, d'où elle revient plus digérée & plus propre à entrer dans les tuyaux infiniment délicats des boutons à fruits. Ce qui me fait ſoupçonner que la ſéve enfile d'abord directe-

ment

ment les branches à bois, & qu'elle ne développe & ne nourrit les fruits que dans son retour, après avoir été rafraîchie, subtilisée, & parfumée dans les feüilles; c'est que le fruit périt sur les branches dégarnies de feüilles; qu'il a beaucoup plus de goût dans les arbres ausquels on laisse toutes leurs feüilles sans y rien tailler; & qu'enfin cette séve en retournant des feüilles aux fruits est si modérée & si délicate, qu'elle ne grossit presque point la branche qui porte le fruit, en sorte que celle-ci périt après quelques années. Mais je ne donne ce méchanisme que pour une conjecture sur laquelle je n'ose faire aucun fonds.

La Taille.

Le Comte. Dans ce que vous venez de dire, Monsieur, il y a quelque chose en quoi je ne pense pas tout-à-fait comme vous. Je suis persuadé aussi-bien que vous que les feüilles insinuent l'air, le feu du jour, & la fraîcheur de la nuit dans les fruits & jusqu'au fond des racines. Il est encore vrai que le premier suc que la chaleur pousse & fait monter impétueusement jusqu'au bout des branches, étant crud & grossier, se trouve plus propre à allonger & à fortifier le bois, qu'à déveloper les boutons à fruit. Je conviens de même qu'une séve peu abondante se di-

Nécessité des feüilles.

gérant

LA TAILLE. gérant mieux, & se mélangeant plus parfaitement avec les volatils de l'air, est plus propre à façonner promptement le fruit, comme on le voit par les fruits mêmes qui sont piquez de vers, & qui mûrissent plus vîte. C'est sur quoi est fondée la pratique de retrancher plusieurs racines à un arbre qui donne trop de bois & point de fruit. Il est certain qu'une séve fort abondante donne plûtôt du bois, & qu'une séve très-modérée donne plus aisément du fruit. Mais je doute beaucoup que toutes ces choses se fassent, comme vous le pensez, par l'effet d'une circulation réguliére & perpétuelle. J'ai fait plusieurs expériences qui me prouvent que la séve monte. J'en ai fait d'autres qui me prouvent qu'elle descend. Mais ces allées & venuës de la séve sont alternatives, si je ne me trompe. De jour la chaleur fait monter la séve directement & latéralement. Cette séve transpire par les pores des feüilles, au point de diminuer considérablement le poids de l'arbre. Au retour de la nuit & de la fraîcheur il se fait un mouvement de la séve tout contraire au précédent. Les feüilles qui ont exhalé tout le jour, boivent de nuit le serein & la rosée : elles en humectent les branches. La séve acruë & perfectionnée par les influences

Circulation alternative.

' *Végétables staticks by Steph. Hales fellow of the R. S. 1727.*

fluences de l'air, retombe jufqu'au fond des racines, en forte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & fe trouvent rafraîchis. C'eft ce qui a déterminé plufieurs curieux à faire arrofer dans les chaleurs, non-feulement le pied de leurs efpaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feüillage entier, pratique qui leur a réüffi. Au refte, Monfieur, comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle, je ne le fuis pas de la circulation alternative: vous voulez bien que nous voyions le refte de votre mémoire.

LA TAILLE.

Le Pr. Pour rendre le travail de la féve plus profitable par le retranchement des branches inutiles, & par le fage gouvernement des bonnes, il faut s'apliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que fur celles qui ont été racourcies à la derniére taille. Ainfi on réprouve celle qui fort immédiatement de la tige; celle qui vient fur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas; celle qui vient fur une bonne branche contre l'ordre commun, & qui fe trouve groffe & vigoureufe, quoique fituée vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menuës au-deffus. Tous ces jets font branches de faux bois; & com-

Marques pour diftinguer les branches.

LA TAILLE. comme elles réüssissent moins bien que les autres, on les retranche, à moins qu'on ne prévoïe qu'elles seront nécessaires pour remplir un vuide, & qu'elles prospéreront mieux que d'autres qui sont dans l'ordre commun.

Ce n'est pas assez de distinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois qu'on retranche, il faut encore s'assurer d'une marque pour distinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaises. Cette marque se tire de la qualité des yeux & des boutons, de la couleur de l'écorce, & de la vigueur des branches. Celle qui est extrêmement déliée, avec des yeux peu enflez, & fort écartez les uns des autres, est une branche qu'on apelle *Chiffonne*. La compléxion en est foible : elle n'est bonne à rien : on la retranche sans miséricorde.

Branche chiffonne.

Si la branche est extrêmement grosse, longue, & droite comme un cierge, avec des yeux maigres & fort séparez, c'est une branche gourmande qui affamera ses voisines : on s'en défait. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien ronds & bien nourris, une écorce vive, & un air de vigueur : sinon, on ne leur fait pas plus de grace qu'aux autres.

Branche gourmande.

Ces

Ces connoiſſances ſupoſées, toute l'adreſſe de la taille ſe réduit à trois points : propreté, œconomie, prévoyance. Propreté, pour donner une belle forme à l'arbre ; œconomie, pour diſtribuer partout la ſéve ; prévoyance, pour préparer de longue main les branches dont on aura beſoin. LA TAILLE.

La propreté conſiſte à donner à l'eſpalier & au buiſſon une figure parfaite par le retranchement de tout ce qui y jette de la confuſion & de l'inégalité. Propreté.

L'œconomie conſiſte à ménager la ſéve également de tous les côtez, & à ſçavoir tailler tantôt long, tantôt court. Tailler long, c'eſt laiſſer dix ou douze pouces à une branche à bois. Mais cette meſure étant relative à la force de la branche, on ne peut guére la déterminer par un certain nombre de pouces. Tailler court, c'eſt ne laiſſer à la branche que deux ou trois yeux. Oeconomie.

On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruits. Ou ſi on les taille court, on y laiſſe une grande quantité de branches, pour mieux diviſer & amortir la ſéve. Quelquefois dans cette vûë on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles, ſurtout dans les commencemens, & on ne leur laiſſe que très-peu de branches : parce

que

La Taille.

que n'ayant encore rien donné de parfait, on espére en leur laissant peu de bois que les premiers jets qu'ils poussseront ensuite seront d'un naturel plus fort, & fourniront une belle tête.

L'œconomie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchemens qui mettent du fruit dans un endroit seulement; il y en a qui en procurent par-tout. En retranchant une branche inutile, & en la coupant à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soutient, il arrive presque toûjours que la séve qui n'y trouve plus de passage, forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuise en bois, & ne donne point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort court le côté qui ne donne rien : ou l'on va tout-d'un-coup à la source du mal. Comme c'est l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile, on en découvre une partie au printems, & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes, sur-tout du côté où les branches s'obstinent à donner du bois sans fruit. Nous ne connoissons point de moyen plus sûr & plus simple pour mettre à fruit un arbre ou une portion d'arbre auparavant inutile.

Retranchement des racines.

Prévoyance.

La prévoyance, qui n'est pas moins nécess-

néceſſaire que l'œconomie & que la propreté, conſiſte à juger par avance du ſort des branches ; à ménager de loin des reſſources pour remplir promptement les vuides ; à diſpoſer de quoi remplacer un jour les branches ou qui s'uſeront d'elles-mêmes, ou qu'il faudra retrancher ; enfin à ſçavoir conſerver par préférence une branche de faux bois venuë contre l'ordre commun, quand elle eſt vigoureuſe & voiſine du corps de l'arbre : cette pratique eſt ſouvent utile dans le gouvernement des pêchers. LA TAILLE.

A l'aide de ces principes & de quelques ſages exceptions que l'expérience ſuggére, le curieux ſoumet tout à l'idée qu'il s'eſt faite d'un bel arbre. Il commande en maître, & trouve par-tout une docilité qui le flâte. Mais de crainte de ſe méprendre & d'avoir à ſe plaindre de lui-même plûtôt que de ſes arbres ; dès qu'un rayon de ſoleil l'invite en hyver à la promenade, il revoit ce qu'il a taillé : il paſſe & repaſſe ſur le tout à pluſieurs repriſes. Il critique ſévérement tout ce qu'il a fait : & tout en ſe promenant la ſerpette à la main, en été comme en hyver, il trouve toûjours de quoi abattre, relever, détourner, arrêter.

Le Chev. Quoique j'entende, ce me ſemble, une bonne partie de ce que M. le Prieur

LA TAILLE. Prieur a bien voulu nous lire, je le prierai de vouloir m'en faire l'aplication ſur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objet devant les yeux. Mais je ſuis étonné d'une choſe par où le mémoire finit ; c'eſt d'entendre dire qu'il faille durant l'hyver critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres. Ce n'eſt qu'après l'hyver qu'on les taille.

Tems de la Taille. *Le Comte.* Il eſt vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille juſqu'à ce que la ſéve y ait mis tout en mouvement. Tels ſont ceux qui pouſſent une exceſſive quantité de bois. En les taillant, lorſque la ſéve les a déja avancez, on les affoiblit, & par-là on les diſpoſe à ſe mettre à fruit. Tels ſont encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille juſqu'au tems de la fleur : parce que quand l'hyver eſt rude, il endommage le cœur de pluſieurs boutons ; & quand on attend qu'ils ſoient fleuris pour les tailler, on juge à coup ſûr ſi l'on conſerve des fleurs ſaines, & dont le piſtile n'ait pas été entamé par la gelée.

Mais en général il n'y a nul danger de commencer à tailler les autres arbres fruitiers, de quelque eſpéce qu'ils ſoient, & la vigne meme, auſſi-tôt la chûte des feüilles, & de continuer à ſon aiſe tout le long de

de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, parce qu'il se fait plus à loisir & avec liberté. Au lieu que si ce travail long & important vient à concourir au commencement du printems avec une multitude d'autres travaux, il se fait mal, & fait manquer les autres.

LA TAILLE.

Le Chev. Notre vieux jardinier, qui croit être un fort habile homme, m'a dit bien des fois que le jeune bois coupé & exposé à la gelée, couroit trop de risque, & qu'il falloit toûjours attendre le printems pour tailler.

Le Comte. C'est le discours ordinaire du préjugé. Nous avons au contraire l'expérience des personnes les plus distinguées dans cet art. Ils nous assurent que la taille de leurs arbres, & de la vigne même, faite avant & durant l'hyver, n'avoit jamais été suivie du moindre inconvénient; mais plûtôt des plus belles récoltes. S'il y a quelque chose à craindre en taillant en hyver, ce n'est point pour l'arbre : c'est uniquement pour le jardinier qui pourroit trop souffrir des grands froids. Mais alors le bois se coupe avec peine: & en se refusant à la serpette, il avertit le jardinier de se ménager lui-même, & d'attendre des jours plus favorables.

MM. de la Quintinye & le Normand.

Le Chev. Je veux me pourvoir tout au

plûtôt

La Taille.

plûtôt d'un greffoir & d'une ſerpette.

Le Pr. Vous ferez bien. Il en eſt des arts comme de la vertu. La connoiſſance en peut inſpirer le goût : mais on ne tient rien ſi on ne vient à la pratique.

Inſtrumens pour la taille.

Le Comte. Avec une ſerpette ayez toûjours en poche une ſcie à main qui ſe ferme comme un couteau, pour couper juſqu'au vif tous les argots, c'eſt-à-dire, les bouts de bois mort, & pour mettre bas les fortes branches déplacées, ſur leſquelles la ſerpette auroit trop peu de priſe. Mais en maniant la ſerpette ayez toûjours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre, en poſant cette main gauche au-deſſous de l'endroit qu'il faut couper: ſans quoi elle courroit riſque de ſe trouver ſous le retour bruſque & traître de la ſerpette. Quand il arrive quelque accident, une feüille de vigne peut étancher le ſang. Les feüilles les plus tendres ſont de meilleur ſervice.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre ſur lui tout le menu détail des opérations. C'eſt bien aſſez pour lui d'y préſider. En obſervant avec ſoin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommez, pour tailler les buiſſons, les eſpaliers, les fruits à pepin, & les fruits à noyau; en faiſant parler les ouvriers & les con-

connoiſſeurs ; en comparant leurs métho-des & leurs principes, vous vous mettrez en état de juger ſainement de tout ce qui ſe fera chez vous ſans devenir Jardinier : vous deviendrez l'inſpecteur de vos jardins, & vous acquérerez une juſteſſe qui mettra tous vos ouvriers dans la néceſſité de rechercher votre aprobation, & de redouter votre cenſure. S'ils vous eſtiment, ils vous ſerviront bien. LA TAILLE.

Le Chev. Il eſt vrai : mais pour être bon Capitaine, il faut avoir été Soldat.

Le Comte. Le Chevalier va avoir une ſerpette : il faut bien qu'il en faſſe uſage. Qu'il ſoit le ſur-intendant de ſes jardins, plûtôt que de mettre la main à toute ſorte d'ouvrage, à la bonne-heure : mais réſervons-lui au moins l'oranger & le figuier.

L'ORANGERIE.

Le Chev. Monſieur, ſi nous paſſions ſous les orangers qui bordent le parterre à l'Angloiſe ?

Le Comte. Volontiers. Quel âge donneriez-vous aux orangers qui occupent ces grandes caiſſes ?

Le Chev. Trente ans, à l'avanture.

Le Comte. De ceux que vous voyez ſur ces deux files, il n'y en a aucun qui n'ait plus de cent ans. Mais j'en connois dont Durée des Orangers.

l'hiſtoire

L'ORAN-GERIE. l'hiſtoire vous interreſſera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un Oranger paroît encore jeune & ſe couvre de fleurs, quoiqu'âgé de deux ou trois cens ans. On en trouve la preuve dans ce magnifique oranger de Verſailles, qu'on apelle *le Grand Bourbon*. Il fut ſaiſi avec les meubles du Connétable de Bourbon en 1523. Il étoit dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en France, & l'on eſtime qu'il avoit 60 ou 70 ans, ce qui joint à 210 aproche beaucoup de 300 ans. On en voit pluſieurs à Fontainebleau qui étoient de beaux arbres du tems de François Premier.

Mérite de l'Oranger. *Le Pr.* Cette longue durée eſt déja un mérite peu commun. Mais rien n'eſt plus ſatisfaiſant que de cultiver une plante qui n'interrompt jamais les plaiſirs qu'elle nous cauſe par ſa verdure, pour ainſi dire, immortelle, & qui porte à la fois des fleurs, des fruits naiſſans, & des fruits parfaits. Elle réünit, à proprement parler, les agrémens de diverſes ſaiſons, & les preſens de pluſieurs années.

Le Chev. Mais c'eſt une entrepriſe qu'une orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près ſi difficile que vous penſez. Les Genois & les Provençaux nous aportent tous les ans de jeunes orangers & des citronniers tout greffez

greffés dont vous pouvez faire le premier fonds d'une orangerie propre à vous amuser sans grande dépense. Vous augmenterez, si vous voulez, ce fonds en très-peu d'années, en semant sur couche en Mars des pepins de bigarades, c'est-à-dire, d'orangers amers & sauvages, qui, à l'aide d'un chassis vîtré & de quelques réchauffemens, monterons de près de deux pieds dès la premiére année. On les empotte pour les greffer dès la seconde. A l'aide du pot vous placez vos jeunes plantes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avancez promptement. L'ORANGERIE.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces orangers que d'autres, parce qu'ils seront vos contemporains & vos éléves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas naturellement dans nos Provinces, comme vers le midi de la France, il faut réparer la lenteur de nos terres par une composition qui y mette à peu près ce qu'il trouve dans des climats plus chauds; il se plaît assés dans une terre mélangée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis 2 ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, ou d'égouts parfaitement consommez, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de cheneviére. Terre propre aux Orangers.

Quand il sera tems d'encaisser vos jeunes tiges, mettez toûjours de la proportion Encaissement.

L'ORANGERIE.

entre la tête & la caiſſe : vos tiges, même devenuës, vigoureuſes, ſe contenterons long-tems d'une caiſſe de 12 à 15 pouces de diamétre. On n'attend pas pour les rencaiſſer plus au large que l'arbre ceſſe de croître en feüillage,& qu'il vous avertiſſe par un air de langueur que le terrain & la nourriture lui manquent : on le tranſplante après ſept ou huit ans avec ſa motte dans ſa derniére caiſſe qui pourra avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Forme des caiſſes.

Toutes les caiſſes doivent être de cœur de chêne ſans aubier.Les petites peuvent être de ſimple mairain, c'eſt-à-dire, de petites planches de bois de chêne. Les grandes caiſſes ſeront de fortes planches d'un pouce & plus d'épaiſſeur : l'aſſemblage n'en ſçauroit être trop ſolide. Vos caiſſes périront bien-tôt, ſi vous n'y faites donner tout d'abord une double couche de peinture verte en huile. L'huile eſt auſſi néceſſaire par dedans pour préſerver le bois de la pouriture des aroſemens,que par dehors pour le défendre du ſoleil & de la pluye.

Le Chev. Je trouve ici à deux des cotez des grandes caiſſes une porte à double charniére, avec deux barres de fer à crochet. Quel eſt, s'il vous plaît, l'uſage de ces portes ?

Le Comte. Ces ouvertures ſervent à faire

au

L'ORANGERIE.

au besoin les demi-renouvellemens de terre, à ôter la bouë qui s'amasse & s'épaissit au fond, à trancher les extrêmitez de la motte, & à la tirer ensuite sans peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau rencaissement.

Maniére d'encaisser.

Pour bien encaisser les moindres arbustes, & à plus forte raison, les orangers, on commence par garnir le fond de la caisse de grosses piéces de briques & de platras, ce qui facilite à l'eau un écoulement par les trous de tarriére dont on a percé le fond : sans cette précaution la bouë qui s'y amasseroit entretiendroit une humidité pourrissante capable de détruire la caisse, & un froid excessif qui ruïneroit l'arbre. On garnit ensuite le fond & les côtez de bonne terre préparée comme nous le venons de dire. On y place ensuite l'oranger bien droit avec sa motte diminuée, non assurément pour fortifier l'arbre, mais pour lui ôter le besoin d'un plus grand terrain, & pour le tenir par une certaine médiocrité de vigueur dans la juste proportion qu'il doit avoir avec sa caisse. On y entasse ensuite d'autre terre de tous les côtez avec un gros levier, pour bien affermir la tige contre les secousses du vent, & pour amener exactement la terre tout autour des racines.

L'ORANGERIE.

N'oubliez pas en encaiſſant de tenir toûjours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caiſſe, parce que dans la ſuite le poids de l'arbre, & le travail des racines abaiſſeront peu à peu cette motte, de façon qu'elle ſe trouvera à fleur de caiſſe. Sans cette attention, l'arbre avec le tems ſe trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte reſtera donc expoſée à l'air vers le haut ?

Le Comte. On la couvre de terre, & l'on ſoûtient le tout avec des hauſſes de douves bien rabottées, & proprement rangées ſur le bord de la caiſſe.

Forme de l'Oranger.

Quant à la tête de l'oranger, on lui donne quelquefois la figure d'un beau buiſſon, ſans vuide par dedans ; ou la forme d'un globe parfait ; ou enfin celle d'un demi globe, ce qui ſe fait en arrondiſſant le deſſus & les côtez, & en élaguant horiſontalement tout le deſſous.

Le Chev. Ce demi globe avec la tige tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête eſt la grande beauté de l'oranger: & comme c'eſt une beauté plus durable que les fleurs, on en fait l'objet principal de la taille, à moins qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

Taille de l'Oranger

Le Chev. La taille des orangers différe-t'elle de celle des autres arbres fruitiers ?

Le

Le Comte. En plusieurs points. Dans les arbres fruitiers on conserve avec soin les menuës branches bien nourries, pour en avoir du fruit. Dans l'oranger on les retranche la plûpart, pour bien évuider l'intérieur de l'arbre. On ne fait pas plus de grace aux branches qui poussent à plomb vers le bas ; moins encore aux branches qui se dépoüillent de leurs feüilles, ce qui n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foible ou malade. Mais on conserve avec soin toutes les branches vigoureuses qui se trouvent placées avantageusement pour aider la régularité de la tête. On épargne même avec complaisance une branche de faux bois, ou qui est venuë contre l'ordre commun, quand par sa vigueur & par sa situation elle vous fait espérer un bon service. L'ORANGERIE.

Ravalement de l'Oranger.

Si la grêle, les grands vents, la maladie, ou quelqu'autre accident vient à défigurer votre oranger, on examine ce qu'il en reste de plus entier vers l'intérieur de la tête, & on ravale l'arbre jusqu'à cet endroit : c'est-à-dire, qu'on racourcit & qu'on coupe toutes les branches jusqu'au point où l'on aperçoit les préparatifs & la fourniture d'un feüillage à peu près égal en tout sens, ou capable de vous consoler de votre perte par une forme suportable ou qui se perfectionnera.

L'ORANGERIE.

Maladies

Ce bel arbre eſt ſujet à devenir malade, à être attaqué des punaiſes, & à être maltraité du froid. S'il jaunit, il faut le mettre à l'ombre, & ne lui donner le ſoleil que durant deux ou trois heures, de crainte de l'épuiſer : ou même on va d'abord à l'origine du mal, qui vient probablement des racines, & on leur donne une nouvelle terre : ou bien on taille toutes celles qu'on trouve inutiles ou gâtées.

Le Chev. Peut-on voir la punaiſe qui gâte cet arbre ?

Le Comte. Elle n'eſt que trop aiſée à trouver ; en voici pluſieurs ſur cette feüille.

Le Chev. Je ne vois-là aucun animal : je n'y trouve que quelques tâches noirâtres, les unes plus petites, d'autres plus grandes.

La punaiſe de l'Oranger.

Le Comte. Ce ſont cependant les punaiſes; d'abord ce n'eſt qu'un petit inſecte imperceptible qui s'attache à la feüille, ou à la tige & en tire le ſuc ou l'humidité dont il ſe nourrit ſans piquer la feüille. Le dos de ce petit inſecte ſe convertit, je ne ſçai comment, en une croute, ou une couverture immobile ſous laquelle il vit, & qui ſemble faire partie de lui-même. Cette couverture s'épaiſſit & s'élargit peu à peu. Le petit animal qui y vit eſt vivipare : car quoiqu'on trouve quantité d'œufs ſous cette couverture on y trouve auſſi quantité

tité de petits déja éclos & tout formez avant que de ſortir de deſſous la mere. On ſoupçonne que chaque inſecte eſt mâle & femelle, puiſqu'on trouve partout des petits.

Le Pr. Sous une tache ou coque de punaiſe qui n'avoit pas une ligne de long & de large, j'aperçus il y a quelques jours avec le microſcope une très-grande multitude de petits animaux qui ſe ſéparérent à l'ouverture de leur demeure, & ſe répandirent comme des moutons ſur la verdure. On remarque une tache noire ſous la couverture qui les renfermoit, avec des reſtes de pluſieurs lames qui donnent lieu de ſoupçonner que c'eſt le cadavre de la mere qui s'eſt épuiſée à engendrer & à nourrir cette famille.

Le Comte. Pour prévenir le mal que cette engeance multipliée peut cauſer à l'oranger en le ſuçant, & en l'empêchant de tranſpirer par ſes feüilles, on peut frotter la branche & chaque feüille attachée, avec une broſſe trempée dans le vinaigre, ou avec un linge moüillé d'une eau ámére ou ſalée; & quelquefois on extermine tout: ſouvent la multitude l'emporte ſur tous les ſoins qu'on peut prendre.

Le troiſiéme & le plus grand riſque que courent les orangers eſt le froid. Le remé-

L'ORANGERIE. de à ce mal eſt une bonne ſerre. On y enferme toutes les caiſſes dès la mi-Octobre. Si l'on y veut cueïllir quelques fleurs en hyver, il faut en Septembre, pincer, c'eſt-à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ongle le bout de quelques menuës branches, qui, par ce moyen, ne déveloperont leurs autres boutons que plus tard, comme nous l'avons remarqué en parlant des roſiers.

Le Chev. La culture du figuier eſt-elle pénible? Je vous avouë que c'eſt celui que je cultiverois le plus volontiers : le fruit en eſt tout-à-fait de mon goût?

LA FIGUERIE.

Mérite du Figuier.

Le Pr. La culture du figuier eſt facile: les progrés en ſont très-prompts : le fruit en eſt des plus parfaits, & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne ſe trouvent réünis dans aucune autre plante.

Bonnes eſpéces.

Il eſt vrai que toutes ſortes de figues ne réüſſiſſent pas dans notre climat : mais les figues blanches, tant la ronde que la longue, qui ſont les ſeules à la culture deſquelles on ſe borne preſentement à Paris, y ſont ſi délicates & ſi parfaites, que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur ſoit ſupérieur. Pluſieurs perſonnes de ces deux Provinces qui étoient amateurs du jardinage, connoiſſeurs, & ſans pré-

vention

vention pour leur patrie, m'ont plusieurs fois fait cet aveu : & ils m'ont même fait remarquer que l'admiration où leurs compatriotes avoient été de trouver à Versailles la figue ronde si mûre en automne, & si délicieuse dans les deux saisons, lui avoit fait donner en Provence & en Languedoc le nom de figue de Versailles, & la faisoit préférer à toutes les autres. LA FIGUERIE.

Le Comte. J'ai vû des voyageurs idolâtres de l'Italie, convenir qu'ils n'y avoient rien mangé d'un suc plus exquis que nos secondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie ?

Le Comte. C'est la chose du monde la plus aisée. On peut avoir tout-d'un-coup & à assez bon compte des marchands de Génes, tout ce qu'il faut pour former promptement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une maniére plus sûre, en la composant de brins enracinez, de boutures, de provins, & de marcottes qu'on aura pris sur des figuiers éprouvez. Presque tout vous réüssira & ne tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures sont celles qu'on prend sur l'arbre en pleine terre du côté qui regarde le levant ou le midi. On peut les piquer ou les replanter au printems ou en automne. Boutures.

LA FIGUERIE.

Provins.

Les provins ſont des branches qu'on plie ſans les détacher de l'arbre. On les coude en terre : elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé. On les ſévre enſuite, en les coupant du côté de l'arbre, comme on fait la vigne.

Marcottes.

La marcotte n'en eſt pas fort différente. On paſſe une branche ſur pied, ſoit dans un entonnoir de fer-blanc, ſoit dans un mannequin qu'on emplit de terre. La branche y pouſſe des chévelus ; alors vous coupez cette branche ſous le mannequin que vous mettez en terre ; de cette ſorte on ne tourmente point les tendres racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun beſoin d'être greffée, puiſqu'elle eſt de l'eſpéce qui donne le meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine des figuiers faits, & qui ſe mettent à fruit ? marcottez les plus belles branches d'un vieux figuier en pleine terre. Le myſtére n'eſt pas grand. On paſſe une branche de médiocre groſſeur au travers d'une caiſſe, après en avoir levé circulairement un doigt d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépoüillé à 4 ou 5 doigts au-deſſus du fond de la caiſſe par où elle paſſe. Cette branche couverte de terre pouſſe des racines du bourlet ſupérieur de ſa

ſa playe, ce qui prouve la rechute de la ſéve dans l'écorce. On ſévre enſuite cette branche en la coupant ſous la caiſſe.

LA FIGUERIE.

Figuier en caiſſe.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures, que les provins, marcottes ou plants enracinez, donnent de bonnes eſpérances par la beauté de leur feüillage, on les tire du pot ou du mannequin ſur la fin de l'automne ou avant le printems pour les encaiſſer. Lorſque par la ſuite votre figuier ne jettera plus de gros bois, il faut renouveler la terre par les côtez, ou le rencaiſſer plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caiſſe, feront encore de ſervice en les mettant en liberté, c'eſt-à-dire, en pleine terre.

Le Pr. On met quelquefois les figuiers en eſpalier : mais cet arbre eſt trop libre, & jette trop de bois pour s'aſſujettir à la régle. Il eſt vrai qu'on l'apuye aſſez à l'aiſe ſur des perches diſtantes d'un pied ou plus de la muraille : mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas, n'embellit guéres un jardin, & l'hyver y fait ſouvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buiſſon & au figuier en caiſſe. On garantit durant l'hyver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le figuier

LA FIGUERIE. guier en caisse se sauve dans la serre. Ils ont l'un & l'autre le mérite du plein vent. L'avantage propre du figuier en caisse est d'être plus hâtif. Celui du figuier en buisson est de donner beaucoup plus de fruit, & de couter moins de peines.

Le Ch. C'est dommage que cet arbre n'ait pas une aussi belle forme que l'oranger.

Taille du Figuier.

Le Comte. La taille du figuier a ses principes particuliers : les voici en deux mots. D'abord il n'est pas possible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un air aisé, & une figure plûtôt rangée que compassée, sied toûjours bien, même dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte. A plus forte raison le figuier doit-il être affranchi de la contrainte. Ses feüilles sont trop larges & trop peu propres pour former une rondeur exacte. Il suffit d'en aprocher : ou du moins on se contente que l'arbre ne s'élance pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il est tout court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflez, & fort écartez. Les bonnes branches ont les yeux gros & proche les uns des autres. Ce sont celles-là qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est à peu

près

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent ſur les fortes branches, & non pas ſur les menuës, il faut tout au contraire de ce qui ſe pratique ſur les autres, couper ici les branches foibles & conſerver les groſſes. C'eſt le long de ces groſſes branches qu'on voit les figues ſortir immédiatement du bois ſans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ſes étamines, ſes pouſſiéres, & ſes graines ſous une envelope commune.

LA FIGUERIE.

Le Pr. Ici tout eſt ſingulier, tout eſt différent de l'ordre général qu'on obſerve dans les plantes. Celui qui les a aſſujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'eſt pas moins puiſſant pour produire, lors même qu'il ne ſuit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pied des feüilles qui naiſſent ſur le figuier après la S. Jean viendront les figues-fleurs ou premiéres figues de l'année ſuivante, & du pied de chaque feüille venuë au printems, il naît une figue qui mûrit en automne, ſi le tems eſt chaud & l'expoſition favorable : ſinon, elle ſe ſéche, & ne mûrit pas même l'année ſuivante, quoi qu'elle paroiſſe ſe conſerver durant l'hyver.

Le Comte. A juger de la taille du figuier par la maniére dont les figues y naiſſent, com-

LA FIGUERIE.

comment croyez-vous qu'il le faille tailler?

Le Chev. On a, ce me ſemble, intérêt à tenir les groſſes branches fort longues pour avoir plus de fruits.

Le Comte. On en auroit en effet davantage : mais il vaut mieux s'apliquer à fortifier l'arbre, à nourrir le bois, & à avoir des figues eſtimables par leur beauté plûtôt que par le grand nombre. C'eſt la raiſon pourquoi on tient le figuier un peu bas, ſur-tout celui qui eſt en caiſſe, & qui ne peut tirer de la terre autant de ſecours que celui qui y diſperſe ſes racines en liberté.

Au retour du printems on coupe tous les drageons * qui naiſſent du pied. On en peut faire des boutures. On coupe tout le bois mort. On racourcit toutes les groſſes branches nouvelles: on ne les tient pas plus longues que d'un pied & demi ou deux. Vers la fin de Mai ou au commencement de Juin, on rompt le bout des nouveaux jets les plus vigoureux, pour les obliger à fourcher de côté. En automne on rompt l'œil qui termine la branche où l'on voit les premiéres tumeurs des figues du printems prochain. De ces deux pincemens, le premier fait venir du bois propre à donner des fruits. Le ſecond fortifie dès l'automne les fruits qui ſe déclarent pour l'an-

* Rejetons.

Les deux pincemens.

l'année ſuivante. Ces figues ne perceront point, ſi vous laiſſez monter la ſéve.

LA FIGUERIE.

Arroſement des Figuiers.

Le figuier a un extrême beſoin d'eau. Il eſt dangereux d'en abandonner l'arroſement à un jardinier pareſſeux qui s'en diſpenſera à la moindre pluïe, tandis qu'une pluïe, même abondante, ne moüille cet arbre que fort peu, parce que la largeur de ſes feüilles empêche l'eau d'en humecter le pied. Il veut être arroſé largement une fois par ſemaine au moins durant le printems, & tous les jours en Juin, Juillet, & Août. On peut diligenter cette opération par le moyen de la pompe avec laquelle on porte l'eau au comble d'un bâtiment en cas de feu : ou ſi on eſt à portée du robinet d'une fontaine ou de l'ajuſtage d'un jet-d'eau, on y attache un long boyau de cuir. L'eau qui eſt forcée par celle qui vient après ne manquera pas d'y courir, & même d'y monter ſans obſtacle. En ſorte que deux ou trois domeſtiques peuvent en très-peu de tems diſtribuer l'eau néceſſaire ſur une longue file de caiſſes, & même ſur les planches de légumes de tout un grand quarré.

Maniére propre d'arroſer.

Le Chev. C'eſt aparemment pour procurer un arroſement plus facile à vos figuiers que vous les avez fait ranger autour de ce baſſin. Mais pourquoi, s'il vous plaît,

les

LA FIGUERIE. les tenez-vous ainſi attachez au pied du jet-d'eau avec des liziéres.

Le Comte. C'eſt une épreuve dont vous ferez uſage ſi vous voulez. Du milieu de ce baſſin héxagone * qui eſt à fleur de terre, s'éleve comme vous voyez, ſur une baſe de quatre pieds, un petit baſſin rond d'où l'eau du jet ſe répand ſur les bords comme une nape. Je fais tremper dans le baſſin ſupérieur autant de liziéres de drap qu'il y a de caiſſes autour du grand baſſin. L'autre bout de chaque liziére deſcend & eſt arrêté au pied de ſon figuier. Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nape d'eau, toute la liziére s'emplit ſans peine à l'aide de l'air qui péſe ſur la ſurface de l'eau. Elle s'échape le long des fibres de la laine; & diſtilant goute à goute ſur la motte, elle entretient dans toute la caiſſe une fraîcheur ſuffiſante, & qu'on peut arrêter ou doubler au beſoin.

* A ſix pans.

Le Chev. C'eſt un arroſement de moins pour le Jardinier. N'y a-t'il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre ſous mon gouvernement.

L'OLIVIER.

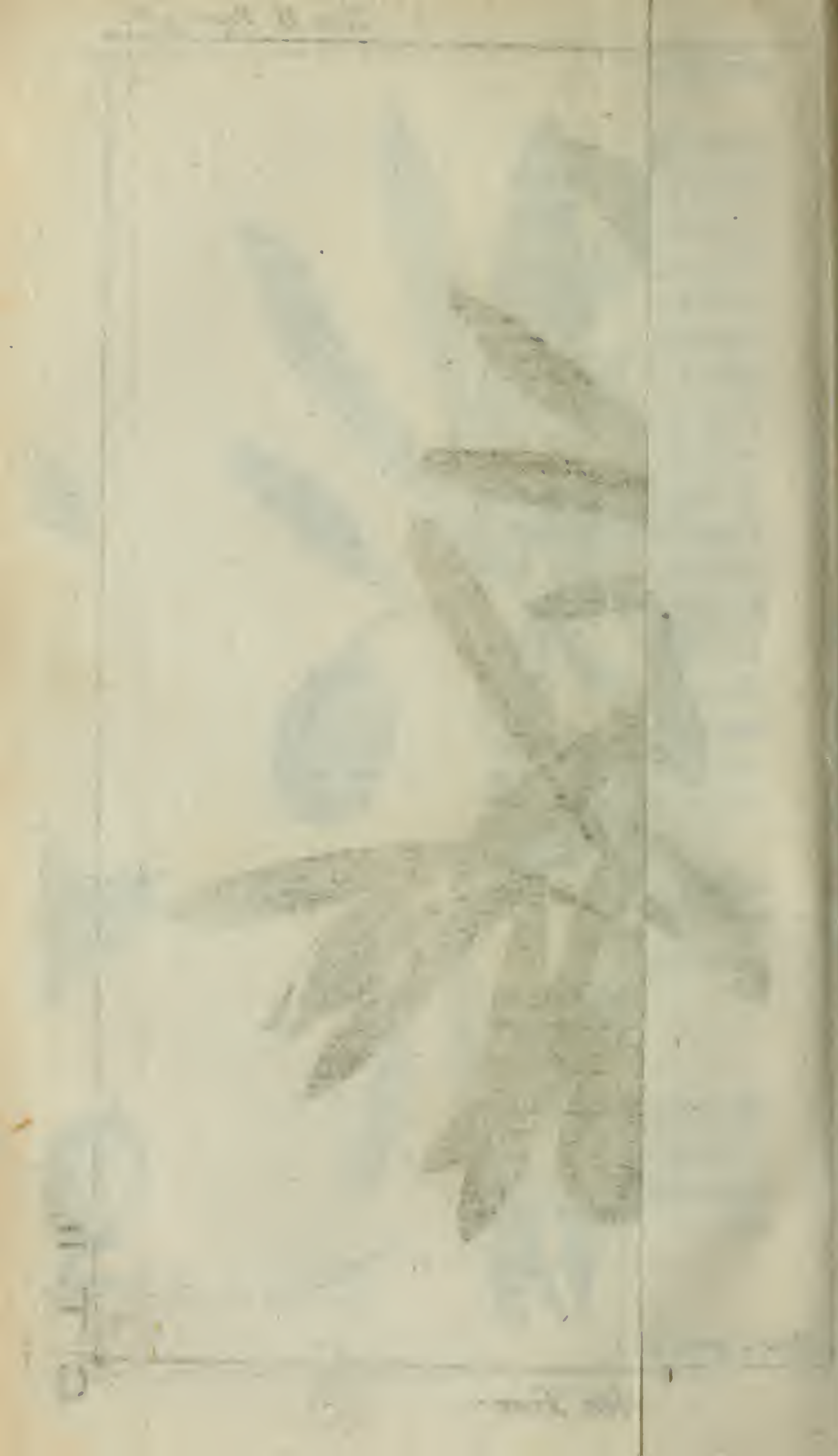
Le Pr. L'Olivier ſeroit encore autant & plus digne de nos ſoins que tous les précédens, ſi ſon fruit pouvoit mûrir dans nos Provinces.

Le



L'Olivier Sauvage et son Fruit.

L'Olivier Franc.



Le Chev. Quels sont, je vous prie, les païs où il réüssit le mieux ? L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier réüssit parfaitement sur les côtes méridionales de la France. Il enrichit sur-tout en Provence les cantons d'Oneille & de Grasse par une huile dont la douceur l'emporte sur-tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, d'Aix, & de Nice. On met au troisiéme rang celles qui viennent de Naples, de Morée, de Candie, & des Isles de l'Archipel. La même différence qu'on met entre les huiles on la trouve entre les olives. Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence.

Bonnes huiles.

Bonnes olives.

Le feüillage de l'olivier imite assez celui du saule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presqu'aucuns soins *. On l'encaisse dans une terre legére & chaude. On le moüille beaucoup en été : on le met à couvert aux aproches du froid.

Le Chev. C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois guéres mieux la maniére dont se fait l'huile ?

Le Pr. L'olive est employée à deux usa-

* *Non ulla est oleis cultura.* Georg. 2.

L'OLIVIER.
usages. Quand on la destine à faire de l'huile, on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosement détache l'huile, & la fait surnager, ce qui facilite le moyen de la recueïllir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple qui en usera toûjours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume. On les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les met dans des vaisseaux de grais ou de bois, avec un peu d'eau, de sel, de coriandre, & de fenoüil, ou quelqu'autre plante aromatique.

Ce fruit, dont la liqueur se transporte si utilement par-tout, dédommage les Provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commoditez des pâturages, qui pour l'ordinaire y sont plus rares, parce que l'herbe s'y desséche aisément par la trop prompte évaporation des terres legéres & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par




ANANAS
de deux pieds deux pouces
et demi de hauteur, non com-
pris le pot.

la grande chaleur qui les épuiſe. Seroit-il impoſſible d'y cultiver des oliviers.

L'OLIVIER.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réüſſiroient pas, parce qu'on n'y en a jamais vû. Lorſque les Gaulois nos peres paſſérent les Alpes pour aller joüir, en s'établiſſant en Italie, des douceurs de la vigne & de l'olivier, ils ne croyoient pas que ces plantes puſſent réüſſir dans leur climat où elles ont été plantées depuis avec plus de ſuccès qu'en Italie même. On s'étoit de même perſuadé que les muſcats, les oranges, & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort long-tems qu'on eſt revenu de cette erreur, & il ſe trouve que l'orange de la Chine, le raiſin muſcat, & la figue acquiérent dans le Nord même de la France, comme en Champagne, la fineſſe la plus exquiſe, & ſouvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons eſpérer de nos tentatives, & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand deux œilletons d'ananas, & lui en recommanda la culture, quoiqu'ils fuſſent preſque deſſéchez & ſans racines. Le cœur en étoit bon : ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à ſa maturité. Mais deux œilletons ſauvez de la pour-

Plin. hiſt. nat. lib. 12. c. 2.

pourriture & risquez de nouveau, donnérent en 1733. deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & une automne favorable les amenérent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28 Décembre, & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les differens goûts, trouvérent unanimement ces ananas très-murs, d'une chair douce & extrêmement fondante, relevée par une pointe d'acide, & accompagnée d'un parfum plus agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait, c'est que si l'ananas qui sembloit borné à la Zone-Torride a pû mûrir dans le Nord de la France; l'olivier qui réüssit dans les Provinces de delà la Loire, peut bien réüssir en deça. Notre climat se prête presqu'à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi je croi qu'il en seroit de l'olivier comme du mûrier blanc qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre, & pour la chenille qui donne la soye.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois

trop

trop loin, qui est que les fruits sont tellement faits pour certains païs qu'ils ne peuvent réüssir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé à ce préjugé vague qui nous apauvrissoit, nous recueïllons aujourd'hui chez nous des fruits dont le nom autrefois nous étoit à peine connu. En observant ce que chaque Province a de bon ; ce que chaque terre fournit d'elle-même ; ce que l'onpeut tirer du mélange d'une terre avec une autre ; ce que les arbres nous donnent sans être taillés ; ce que la taille produit sur d'autres ; ce que chaque saison enfante sans effort ; ce qu'on y peut ajoûter par le secours des chassis, des paillassons, des serres, des couches chaudes ; en un mot en suivant exactement toutes les productions de la nature aidée par toutes sortes de tentatives & d'industries, on est parvenu depuis quelques années à réünir dans un païs les avantages de plusieurs autres ; à communiquer à plusieurs saisons ce qui étoit auparavant le privilége d'une seule ; à tirer profit d'une terre qui auparavant paroissoit frapée de stérilité ; & à procurer à la société un cercle de fruits & de légumes qui dure autant que l'année.

L'OLIVIER.

Le Comte. C'est ce cercle qui est le grand objet du jardinage : mais il ne le faut pas remplir, comme font bien des gens, de

toutes

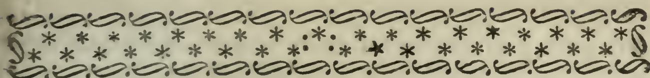
L'OLIVIER. toutes les eſpéces imaginables. A quoi bon cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres ? Réſervons plûtôt notre tems & notre terrain pour ce qu'il y a de plus parfait. Je veux, mon cher Chevalier, dans notre premiére promenade, vous aprendre le meilleur emploi qu'on puiſſe faire d'un jardin, en vous détaillant les eſpéces qu'il y faut admettre à l'excluſion de toutes les autres, & le moyen d'en faire uſage durant toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez ſi fort du côté de l'œconomie, adieu la Philoſophie.

Le Pr. Point du tout. La ſaine philoſophie commence toûjours par une raiſonnable œconomie. C'eſt par l'œconomie ſeule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquiter toute bienſéance. De quel droit ira-t'on philoſopher ſur ce qui ſe paſſe dans le ciel, & arranger le ſyſtéme du monde, ſi l'on ne ſçait pas régler le ſyſtême de ſa propre maiſon?

* * * *
* * *
* *
*

LES



LES FRUITS.

NEUVIÉME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AU mois de Mai, des figues nouvelles, & des raiſins de l'an paſſé ! Voilà un deſſert peu commun.

La Comt. Nous ſçavons, comme vous voyez, réünir le vieux & le nouveau.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la châleur du poële, & à l'adreſſe du jardinier, mais la conſervation des fruits de l'automne eſt-elle auſſi ſon ouvrage ? Une autre main s'en eſt chargée.

La Comt. Il eſt vrai. C'eſt moi qui les prend ſous mon gouvernement, & je ſuis parvenuë pluſieurs fois à faire durer la virgouleuſe & la poire de ſaint Germain juſqu'en Avril.

Le Comt. On invente tous les jours, & on ne ſçauroit trop inventer de différens moyens

LES FRUITS. moyens de causer des surprises agréables, en presentant des fruits ausquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits ausquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir sûrement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans le serre; & de régler sur cette connoissance le choix des espéces qu'on plantera dans son potager.

La Comtesse. Il faut avoir de l'excélent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excélent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excélens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois promis.

Fruits hâtifs en Mai.

La Comtesse. Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comtesse. On vous servira demain une assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres?

Le Comte. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'Avril. Il est très-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.

La

Le Chev. Eſt-ce par le moyen du poële qu'on gagne ces nouveautez ? LES FRUITS.

Le Comte. Point du tout. Lès jeunes fraiſiers ont été aportez des bois en automne, & plantez ſur terre fort ſerrez. L'automne ſuivante on les a tranſplantez dans des pots, pour les enfoncer dans une couche chaude durant l'hyver, & pour pouvoir les en tirer, & les mettre ſur le côté quand la couche devient brûlante. Les cloches & le ſoleil d'Avril ont fait le reſte. Fraiſes hâtives.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard je compte vous donner des ceriſes précoces, & des fraiſes parfaites, venuës en pleine terre. Ce ſont-là mes revenus : c'eſt moi qui en fais la recette tous les ans. Mais M. le Comte vous dira comment tout cela ſe produit.

Le Comte Pour avoir des ceriſes précoces, il ne faut que mettre un ceriſier en eſpalier dans la meilleure expoſition. Pour avoir des fraiſes hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de tranſplanter les fraiſiers en automne, & de les placer au pied d'un mur bien expoſé. On retranche au printems les fleurs qui paroiſſent les derniéres. On fortifie & on avance conſidérablement les premiéres venuës. Elles s'élargiſſent promptement & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Ceriſes précoces. Gouvernement des fraiſiers.

Les Fruits.

Lorſqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraiſiers rez-pied rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines : au lieu qu'en leur laiſſant le verd, elles s'épuiſent à l'entretien d'une multitude de traînaſſes ou de rejettons qui ſe coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoibliſſent par le trop grand nombre. Un plan de fraiſiers eſt de bon ſervice trois années de ſuite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveler de jeunes fraiſiers tirez des bois. L'année ſuivante on renouvelle l'autre tiers, & toûjours de même ſucceſſivement. Par cette méthode on eſt toûjours également fourni.

En Juin. Framboiſes, Groſeilles.

La Comt. Avec les fraiſes & les ceriſes hâtives viendront en Juin les framboiſes & les groſeilles. Vers le milieu du mois on commence à cuëillir les guignes tant les noires que les branches : celles-ci ſont plus eſtimées. Les ceriſes communes & les belles ceriſes de Montmorenci ſuivront de près.

En Juillet, Ceriſes, &c.

Juillet eſt le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la ceriſe d'Angleterre, que ſa groſſeur & ſa douceur font rechercher ; les bigarreaux, les griotes, c'eſt-à-dire, les cériſes noires, enjolivent tous les deſſerts. Les figuiers laiſſent déja échaper quelques fruits

fruits qui réjoüissent l'entrée des repas. C'est vers le milieu de ce mois que se cueïllent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes *a*, les perdrigons hâtifs, les premiers abricots, & plusieurs poires excélentes, comme le petit muscat *b*, la poire de *c* madeleine, & l'aurate.

LES FRUITS.

a Ou prunes de Catalogne.

b Ou poire de sept en gueule.

c Ou citron des Carmes.

Le Comte. Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excélence de son musc. Cette poire réüssit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. La poire aurate n'est pas encore fort commune: mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat, qu'elle l'égale en délicatesse, & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse.

Poire d'été.

La Comt. Sur la fin de Juillet, si bien me souviens, on me fait ma provision de grosse mirabelle ou mirabelle perlée: c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangez forment des piramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'Août semble moins donner que prodiguer ses fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

En Août.

LES FRUITS.

Le Comte. Les premiéres ſont le muſcat Robert *a*, poire caſſante, mais preſque ſans marc & d'un bon ſuc; la poire de fuſée *b* qui mérite pour ſon bon goût d'être à l'abri des vents, dont le moindre ſouffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queuë, eſtimable par ſon goût vineux, & par ſa chair tendre; la poire ſans peau qui paſſe toûjours trop vîte: elle eſt très-beurée; & d'une eau parfumée.

a Ou poire à la reine.

b Ou cuiſſe madame.

La Comt. J'aime aſſez la caſſolette & le ſalviati qui donnent dans le même-tems. Elles ſont propres à être miſes au ſucre, parce qu'elles ſont muſquées & ſans marc.

Le Comte. Les derniéres de ce mois ſont le bon-chrétien d'été muſqué & la robine *c*, toutes deux caſſantes, mais parfumées & pleines d'eau.

c Ou royale muſquée, ou muſcat d'août ou royale d'été.

La Comt. C'eſt ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces eſpéces.

Prunes.

Le Comte. Les premiéres ſont la prune de Monſieur, qui eſt la même que le damas de Tours, enſuite le damas violet, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas ſont le verd, le blanc, & le maugeron qui quittent nettement le noyau comme les précédens, & ſont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon *d* d'Italie, le

d Ou prune royale.

le perdrigon violet, le perdrigon blanc, & la prune diaprée se distinguent toutes par l'excélence de leur chair. La sainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on la laissée sur l'espalier acquérir les rides & la maturité de la vieillesse : elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battuë. LES FRUITS.

La Comt. La reine-claude l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si avec cette eau si fine elle avoit un beau coloris.

Le Comte. On mélange quelquefois sa peau toûjours verte de quelque traits de rouge en la déchargeant des feüilles qui lui ôtent la vûë du soleil. Mais ce moyen qui réüssit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réserve. Il ne faut découvrir le fruit ni trop tôt, ni tout-d'un-coup. Attendez qu'il commence à mûrir. Alors ôtez d'abord les feüilles de dessous, en le laissant à couvert du soleil. Vous en pouvez ôter quelques autres successivement & enfin le découvrir en entier. Moyens de colorer les fruits.

Le commencement d'Août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excélentes. L'espéce en est reconnoissable Pêches.

LES FRUITS. en ce que les feüilles en ſont beaucoup plus dentellées que celle de tous les autres pêchers. On cuëille la petite mignonne au commencement du même mois ; & la groſſe quinze jours après. Celle-ci eſt la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'eſt celle dont il faut planter le plus.

La roſſane, la chévreuſe hâtive, avec une forme impoſante n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuſe de toutes & qui paroît ſur la fin d'Août avec le brugnon, auquel elle reſſemble. La belle-garde ou gallande peut aller de pair avec les meilleures,

Le Chev. Quelle différence met-on entre pêche, brugnon, & pavi ?

Brugnon. Pavi. *Le Comte.* Les pavis ne quittent point le noyau & ont la peau veluë, excepté le brugnon qui eſt liſſe quoiqu'il ſoit vrai pavi. Toutes les pêches quittent le noyau & ſont veluës à l'exception de la pêche violette qui eſt ſans duvet.

En Septembre. Rouſſelet *La Comt.* Venons aux preſens du mois de Septembre. Un des plus beaux qu'il nous faſſe eſt la poire de rouſſelet, tant la petite que la groſſe.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux eſpéces ne ſont réellement que la même choſe ; c'eſt même goût & même

fineſſe ;

finesse : & aparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le rousselet a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particuliérement dans les terres legéres. Celle qui vient à Reims est la plus parfaite : & celle qu'on y recueïlle dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselet qu'on recueïlle à la campagne.

LES FRUITS.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne joüit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des sucs ? Il ne dévroit donner que des fruits insipides ? Il n'en dévroit point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'éleve continuellement des lieux habitez, & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes, une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits,

Les Fruits.

ſont chaſſés par une ſuite d'autres vapeurs; ils s'élevent : ils nâgent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feüilles propres à les recevoir. Ces ſels tombent ſur le pied des bâtimens d'où la pluye les balaye & les raméne au pied des arbres, tant par les ſéparations des pavez que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir reſpirer l'air & la fraîcheur.

Le rouſſelet eſt accompagné ou ſuivi de près par trois péches qui ſe diſputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté: la premiére eſt l'admirable : la ſeconde eſt la royale, qui différe de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrêmité : la troiſiéme eſt la pourprée ou chévreuſe tardive qui reſſemble à la chévreuſe hâtive pour la figure, mais elle n'eſt pas cotonneuſe comme l'autre. Son rouge eſt plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourprée.

La Comt. Ce n'eſt pas une de ſes moindres qualitez d'être tardive. Elle brille preſque ſeule ſur la fin de Septembre.

Le Comte. Si elle eſt accompagnée, elle tire avantage de la comparaiſon qu'on en fait avec d'autres qui mûriſſent difficilement, comme la nivette, la blanche d'andili, l'admirable jaune, la violette *a* tardive, & le pavi de pompone *b*, qui peut aller

a Ou pêche marbrée.

b Ou pavi monſtrueux.

aller jusqu'en Novembre. Le mois de Septembre mûrit encore quelques prunes estimables, sur-tout la prune de vacances *.

Les Fruits.

* Ou prune violette tardive ou damas de Septembre.

La Comt. Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville d'été.

Le Comte. Les bonnes pêches de Septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été, non plus que le rousselet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

Pommes.

La fondante de bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante puisqu'elle ne l'est pas, & le beuré d'Angleterre remplissent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beuré.

* Ou l'inconnuë cheneau.

La Comt. Monsieur le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de Septembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fond peu animé de la poire de saint-Germain, de la royale d'hyver, & surtout du bon chrétien; on écarte les feüilles qui leur dérobent le soleil, & l'on moüille le fruit en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil

Artifice pour colorer les poires d'hyver.

LES FRUITS. recuit cette eau & la convertit, je ne ſçai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. *Le Comte.* Le mois d'Octobre, lorſque l'année eſt favorable, acheve de cuire les ſecondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les premiéres: & peut-être ſont-elles avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

Poires d'automne. Parmi les poires dont la récolte eſt fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou ſix qui ſont fondantes & délicieuſes. La premiére eſt le beuré qu'on diſtingue en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent aparemment du ſujet qui porte la greffe & de la nature des pouſſiéres qui ont fécondé le pepin d'où la greffe eſt provenuë. Les autres ſont la verte-longue *a*, verte-longue ſuiſſe *b*, la bergamote d'automne, la bergamote ſuiſſe, le doyenné ou poire de ſaint Michel, & le béſi de la mote. Celle-ci n'eſt bonne qu'en plein vent.

a Ou moüille bouche d'automne.

b Ou moüille panachée.

La Comt. Tous ces fruits & particuliérement la bergamote d'automne ſont très-bons: mais c'eſt un malheur pour eux d'être ſervis auprès du beuré.

Raiſins. *Le Comte.* On cueïlle dès la fin d'Août des raiſins déja mûrs, comme le chaſſelas qui eſt d'une douceur parfaite, le cioutat *c* auſſi

c Ou Raiſin d'Autriche.

aussi bon que le précédent, & dont la feüille est reconnoissable en ce qu'elle est découpée comme celle du persil ; les raisins de corinthe tant blanc que violet, espéces de petits raisins sans pepin, dont les grains sont menus & fort serrez. On cueïlle aussi en Septembre les muscats de trois espéces, le blanc, le violet, & le rouge, beaux & excélens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C'est cependant en Octobre que ces raisins sont communément dans leur grande perfection, aussi-bien que les gennetins, les malvoisies, & le muscat long ou passe-musqué, qui ne réüssit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussez par un soleil assez vif, dès que les grains en sont aussi gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec des cizeaux, & de suprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassez sont les plus mauvais, soit pour la table, soit pour faire le vin.

LES FRUITS.

Maniére de perfectionner le muscat.

On peut aussi décharger les raisins muscats, & tous les raisins blancs, de quelques-unes de leurs feüilles, & les arroser pardessus pendant la chaleur du soleil. Cette moüillure les attendrit & leur

Les Fruits.

procure une couleur d'ambre qui réjoüit la vûë.

Le Chev. Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes raisins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits se façonnent au soleil, & se conservent long-tems sans insultes. Mais je crois qu'il y a des maniéres plus simples pour la conservation des raisins.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soûtiennent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point : le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

Maniére de conserver long-tems le raisin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hyver envelopez de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une legére dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Aparemment que le raisin

tire

tire encore quelque nourriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluye, de la grêle, des oiseaux, des rats, & des petites gelées. Si le froid devient plus fort, on y presente un paillasson, & l'on est presque sûr d'avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâques. Dans les grandes gelées il faut se hâter de tout cueïllir. LES FRUITS.

Le Comte. En Novembre tous les fruits à noyau sont disparus : mais la serre alors regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu-à-peu, les uns plûtôt, les autres plûtard. En Novembre.

La Comt. Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne *, quoique prompte à molir, est fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lansac, le sucré verd, la marquise, la poire de petitoin ou merveille d'hyver, sont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'est le beuré en Octobre, la crasane l'est en Novembre : elle tient par tout le premier rang.

* Ou de damoiselle ou grisebrune.

La poire de saint-Germain qui de toutes les En Décembre.

LES FRUITS. Poires d'hyver. les espéces fondantes, a seule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en Décembre.

La Comt. La virgouleuse, qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hyver, & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guére ensemble avec les précédentes, sans qu'il survienne quelques debats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une aprés l'autre, & par rendre justice à toutes.

Le Comte. La loüise-bonne, ne réüssit parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres séches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois: il est excélent cuit.

En Janvier. La derniére poire fondante & celle qui fait les délices de Janvier & de Février est la poire de colmart.

La Comt. Le franc-réal, la double fleur, la cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuits.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dévelope des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

N'ou-

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en Février, & qui est excélente quand on la cueïlle sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excélence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Ausch & celui de Touraine ont une finesse de grain qui aproche du fondant. LES FRUITS. En Février.

La Comt. Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de Mars & d'Avril n'ont point d'autres fonds que cette poire, & les plus belles espéces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville blanc & le calville rouge, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or ; le fenoüillet gris & le fenoüillet rouge *, & sur-tout la reinette franche & la reinette grise, qui sont les reines des pommes, tant cruës que cuites. La petite pomme d'api réjoüit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat. En Mars & Avril.

* Ou pomme de bardin.

A mesure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence

con-

LES FRUITS. considérablement à diminuer : les libéralitez de la nature, & les précautions du jardinier, sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissons pauvres & dénuez de tout, on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoître sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre, en quelque sorte, les faveurs de toutes les saisons.

Fruits confits. De ces fruits les uns sont confits, les autres sont conservez dans des liqueurs, d'autres sont proprement sechez.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel : mais il dure moins longtems. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases ou l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on n'y peut mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage, je ne sçai comment, le sucre naturel des fruits, & y fait trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles. LES FRUITS.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-tems leur excélent goût dans l'eau-de-vie.

Fruits secs.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le sechant ou au four sur des claïes, ou au soleil sur des ardoises. Cette seconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer legérement de sucre, & les garder au sec dans des boëtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorez sur l'arbre. Les brugnoles *, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

* Grosses prunes de Provence.

Le Comte. Ces fruits admirables qui détachez de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquiérent par cette demie cuis-

LES FRUITS. cuiſſon une conſiſtence qui les rend propres pour les tranſports. Ils paſſent alors d'une Province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point-là l'éloge des fruits ſecs. Ils traverſent les mers. On les preſente devant les Rois. Ils vont faire connoître juſqu'au bout du monde l'excélence de la terre qui les a produits.



LES



LES LEGUMES.

DIXIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. VOus me ferez plaiſir, mon cher Chevalier, de me laiſſer prendre copie de ce que vous avez mis au net ſur le choix des fruits auſquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédéceſſeur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon il n'y a ni régle, ni ſucceſſion. Tout le bon y vient à la fois : enſuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré eſt un moyen ſûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre ſi important que M. le Comte a vû obſerver par-tout dans ces beaux potagers, qui depuis la derniére paix ont été ſi fort du goût des Seigneurs intelligens. C'eſt la méthode dont nous ſommes redevables à Loüis XIV.

Le

Les Legumes. *Le Chev.* N'eſt-ce pas plûtôt à M. de la Quintinye ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye ſon talent. Mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le dévelope, & il lui fait faire d'heureux efforts qui ſervent enſuite aux autres de modèle & de régles. Les grands ſuccès de M. de la Quintinye ſont moins dûs à ſon propre génie, qu'au deſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce deſir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui, ni perſonne ne connoiſſoit auparavant. Ainſi ce Prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux mêmes dont la mémoire nous eſt chére par le ſoin qu'ils ont pris en faiſant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en raporter de nouvelles eſpéces de fruits.

Le Chev. Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous ayent été procurez de cette façon ?

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie, & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronnier, l'abricotier, & le pêcher. Les guerres des Romains

Virg. Georg. 2. Plin. hiſt. nat. l. 12. & ſeq.

mains sous Lucullus dans le Pont, ont donné lieu à raporter de Cérasonte à Rome le cérisier qu'on n'y connoissoit pas. Les Princes croisez nous raportérent de leurs voyages d'outre-mer dans XII. & XIII. siécles les prunes de Damas & de sainte-Catherine, avec plusieurs sortes de raisins. Mais Loüis XIV. en formant par ses bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintinye, a donné des maîtres de jardinage à toute la France : ou plûtôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entiére.

LES LE'GUMES.

Plin. hist. nat. l. 15. *sect.* 30. Hard.

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voïez à present, une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes, ne laisse pas de plaire par une extrême varié-té, & par une suite de plantes toûjours nouvelles & toûjours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de Mai, & finissoient aux premiers froids. Aujourd'hui le sage gouvernement du jardinier en fait durer l'usage autant que l'année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui dessé-chent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

Le

LES LÉGUMES.

Culture des légumes.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage est-elle difficile ?

Le Pr. La réüssite en dépend de plusieurs menuës opérations qui s'aprennent très-promptement par l'usage. Ce seroit perdre tems que de vous en donner des régles. Vous comprenez assez ce que c'est que labourer, foüiller, bécher, & ameubler la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c'est qu'alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, serfoüir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, soit pour ôter les herbes qui apauvrissent les légumes, soit pour ouvrir des passages à l'eau des pluïes & des arrosemens. Personne n'ignore ce que c'est que couvrir de cloches les fraises, les melons, & tout ce qu'on veut pousser sur couche, ce que c'est que donner de l'air à la cloche en la soûtenant sur une fourchette de bois; ce que c'est que fouler ou couper le verd des légumes, pour empêcher les feüilles d'enbas de blanchir & de pourrir la racine; pincer & arrêter ce qui monte trop, en coupant les extrêmitez pour faire grossir le reste; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raisins, & autres fruits; lier la chicorée, les chicons, & le celleri pour les faire blanchir; em-

pail-

pailler les cardons & les artichauts; dresser des couches hautes; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre; échauffer une couche, & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau.....

LES LE'GUMES.

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes signifient: mais voilà bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien-là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras: mais vous serez chargé, s'il vous plaît, d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Suposons qu'on me confie au logis la direction du potager, quelle est mon affaire en ce cas?

Le Pr. Votre objet alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l'année dépourvûë de légumes. Dans cette vûë il faut vous apliquer tout particuliérement à connoître en quel tems chaque plante potagére peut & doit être mise en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que sçachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en fassiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

LES LE'GUMES.

Le Chev. Je vois bien que c'eſt cette connoiſſance qui régle tout : mais comment y parvenir? Il y a, ce me ſemble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'eſt une partie de l'hiſtoire naturelle auſſi-bien que de l'œconomie, dont l'acquiſition eſt très-aiſée & très-importante. Elle eſt importante. Un gentilhomme ſe pique de ſçavoir ce que c'eſt que le cacao du Méxique, ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la ſaiſon, d'aſperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoiſſance eſt en même-tems très-facile à acquérir.

Diviſion des plantes potagéres.

On peut partager les plantes potagéres, les arbres fruitiers mis à part, en ſept ou huit claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

Le Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits?

Le Pr. On ne dévroit réguliérement apeler légumes que les graines qu'on recueïlle dans des coſſes, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'uſage étend ce nom aux racines mémes, & à la plûpart des plantes potagéres.

Le

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles ſont celles dont on fait le plus d'uſage, & dans quel tems les plante-t-on? LES LEGUMES.

Le Pr. Les racines ſont les ſalſifis, les carottes, les panais, les chéruis, les raves, les bete-raves, les navets, & quelques autres. Cercifi ou ſalſifi.

Le ſalſifi eſt de deux ſortes, le commun & celui d'Eſpagne, ou ſcorſonére, qui groſſit davantage & eſt plus eſtimé que le commun. On ſéme la ſcorſonére au printems & au mois d'Août. Elle demeure deux ans en terre: mais on en ſéme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le ſalſifi commun ſe ſéme au printems, & ne dure que juſqu'au Carême de l'année ſuivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potagéres, ſe plaiſent dans une terre un peu graſſe, mais extrêmement douce & ameublie: ſinon, la réſiſtance des maſſes de terre trop liées les fait fourcher: ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges, & violettes, ſe ſément en Avril, ou un peu plûtôt, dans une terre legére & ſablonneuſe, mais un peu humectée. On a ſoin de les ſarcler, de crainte que les autres herbes ne les apauvriſſent; Panais, carottes.

LES LEGUMES. & de les éclaircir comme les ſalſifis pour les fortifier. On peut en racourcir le verd qui épuiſeroit la racine , ou l'altéreroit en ſe pourriſſant faute d'air. On leve ces racines avant l'hyver, & on les conſerve en les enterrant fort près l'une de l'autre.

Chéruis. Le chéruis ſe ſéme & ſe plante fort dru, parce qu'il groſſit peu. On ne le conſerve que juſqu'au Carême.

Navets. Les navets ſe ſément au printems pour en avoir en été. On en ſéme en Août, qu'on recueïlle de même deux mois après. On les conſerve à l'abri & au ſec , mais par tas & ſans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne ſont les plus eſtimez : mais ſemez ailleurs ils n'ont plus le même goût.

Raves ou raiforts. Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arroſemens. On les ſéme & on les éleve ſur couche dès le mois de Décembre en les couvrant. Elles ne ſont que cinq ou ſix ſemaines en terre, & on en reſſéme entre les rayons de laituës & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainſi une double moiſſon.

La bete-rave, comme les ſalſifis, les carottes, les panais, & les raves, ne ſe multiplie que de graine. On la ſéme & on la tranſplante au printems. On la leve avant la

la gelée, pour la conserver dans le sable à couvert. Les Légumes.

Les taupinambours ou poires de terre font des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été aportée de la partie du Bresil où demeurent les peuples nommez Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient de Canada. On la multiplie de plants enracinez. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaut. Taupinambours.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnuë qui végéte sous terre dans les endroits crevassez & sablonneux. La truffe ne pousse ni tiges, ni racines. Truffes rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des sucs de la terre, & grossir ?

Le Pr. Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins, elle se desséche & se perpétuë par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en foüillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joïe qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

LES LE'-GUMES. Les Verdures. Ce que je vous dirai des verdures ne chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connuës.

Oseille. L'oseille, tant la pointuë que la ronde se peut multiplier de touffes éclatées, ou de graines qu'on séme depuis Mars jusqu'en Septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourrisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier. Mais la meilleure pratique est de la semer tous les ans au printems.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame se séme au printems & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & faire certaines farces fort estimées. On la séme tous les mois.

Poirée. La poirée ou bete-blonde se séme en Mars. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille. Ce qu'on en transplante se conserve aisément malgré la gelée, & donne des cardes sur la fin du printems suivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs pieds de poirée dans les plants d'artichauts? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'est pour donner le change aux

mulots,

mulots, qui épargnent les artichauts en exerçant leurs dents ſur les pieds de poirée qui ſont plus tendres, & qu'on leur abandonne ſans regret. LES LEGUMES.

On fait des boüillons amers, mais ſalutaires, & ſouvent préférables aux remédes étrangers, avec la bourache & la bugloſe. L'alleluya eſt plus rafraîchiſſant : c'eſt une eſpéce de tréfle qui ſe multiplie de brins enracinez. Ces trois plantes potagéres ſe peuvent multiplier de graine en tel tems qu'on veut. Bugloſe. Alleluya. Bourache.

Le perſil, tant le commun que le friſé, & le perſil de Macédoine, qui eſt plus aromatique que les deux autres, nous ſervent par leurs feüilles & par leurs racines. On ſéme le perſil au printems. Son feüillage repouſſe après avoir été coupé. On peut faire blanchir le perſil de Macédoine pour en faire des ſalades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatriéme eſpéce de perſil. Perſil.

Les épinars ſe ſément en Août & en Septembre dans une terre fort amendée. Les premiers ſemez donnent ſur la fin de l'automne & juſqu'en hyver. Les autres qu'on conſerve tout l'hyver ſont la manne du Carême. Epinars.

Les choux dont chacun connoît aſſez les eſpéces & l'utilité, ſe ſément au prin- Choux.

LES LEGUMES. tems & plufieurs mois de fuite, pour en avoir en différentes faifons. Ceux qu'on féme en automne fe tranfplantent dès l'automne en pepiniére, c'eft-à-dire, fort ferrez, pour ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feüillage s'étend peu. On les tranfplante une feconde fois quand ils font forts, & on les efpace alors felon la largeur qu'ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l'hyver, & on les conferve attachez la racine en haut, ou plûtôt la racine enfoncée dans le fable. On peut ainfi en avoir prefque toute l'année.

Choux-fleurs. Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre, fe fément & fe confervent comme les choux ordinaires. Mais fi au mois d'Août ou de Septembre on féme les choux-fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les tranfplanter au printems, on joüit par ce moyen dès avant les chaleurs, & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté fur la fin de l'automne.

Brocolis. Les broccolis ou les petites branches qui renaiffent fur les tiges des choux qu'on a coupez, font de fervice dans bien des ragoûts fur les meilleures tables. C'eft une imitation du chou broccoli fi vanté chez les Italiens.

Paffons

LES LEGUMES. Les salades.

Passons aux salades qui sont toûjours partie de la bonne chére. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différens usages des laituës, des chicorées & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toûjours pourvû par la maniére de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissemens de chaque espéce. Les laituës seules se relayent durant six mois & plus, pour nous rafraîchir tour à tour. Les laituës à coquille, & celles de la passion, résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en automne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de Mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche, & peuvent même être de service avant les précédentes. La laituë royale, la Saint-Germain, la grosse-blonde, la blonde de Mets, & sur-tout la laituë George replantées en pleine terre, pomment à souhait jusqu'aux grandes chaleurs. On séme pour l'été les laituës de Boulogne & de Génes, blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laituës de Perpignan & de la passion réüssissent encore en automne.

Laituës.

 L'hy-

LES LE'-GUMES. L'hyver ſe félicite d'en recueïllir les reſtes, ou même de moiſſonner en herbes les nouvelles venuës dont il envie la joüiſſance au printems.

Chicons. Les chicons ou laituës Romaines qu'on a de même ſemées & liées à propos, peuvent ſouvent en été prendre la place des laituës, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée. Cette moiſſon n'eſt pas finie, que celle de la chicorée & du céleri commence & continuëra tout l'hyver. On ſéme la chicorée dès le mois de Mars & juſqu'en Juillet. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir: & quand on n'a point de ſerre pour la conſerver dans le ſable, on l'arrache, & on en place pluſieurs pieds ſerrez les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doigts. On couvre le tout de fumier ſec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier dans les beaux jours pour empêcher la pourriture.

Céleri. Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds: & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtez juſqu'au haut des feüilles qu'on coupe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conſerve en terre où il continuë à blanchir ſi la lumiére n'y entre point.

La

La chicorée ſauvage qui eſt utile par ſes racines & par ſon feüillage, ſe ſéme de quinze jours en quinze jours depuis la fin de Février. Par-là on peut en avoir toûjours de tendre pour les ſalades vertes qui ſont fort eſtimées. On la fait blanchir pour l'hyver : & pourvû que la racine ſoit en terre ou dans le ſable, on la coupe juſqu'à trois ou quatre fois.

LES LEGUMES. Chicorée ſauvage.

Avec les ſalades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes ſont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeüil, tant le commun qui ſe ſéme tous les quinze jours, depuis Février juſqu'en Septembre, que le cerfeüil muſqué qui demeure en place ſans craindre la gelée : les autres varient ſelon les ſaiſons, comme le pourpier verd, qu'on ſéme ſur couche & ſous cloches en Février; le pourpier doré qu'on ſéme ſur planche au mois de Mai : le creſſon alénois qu'on ſéme tous les huit jours pendant l'été ; le creſſon d'eau qu'on ne recueïlle pas dans le potager, mais au bord des ruiſſeaux & des fontaines ; les mâches & les raiponſes qu'on peut ſemer dans le potager, ou faire cueïllir dans les terres à bled où elles ſe ſément tous les ans d'elles-mêmes.

Les fournitures. Pimprenelle. Cerfeüil. Pourpier. Naturce ou creſſon. Mâches. Raiponſes.

* Il faut être encore plus retenu dans l'u-

* Les herbes fines & odoriférantes.

LES LÉGUMES.

l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citronné, la civette d'Angleterre ou apétit, le cocq, l'anis, le fenoüil, la petite mélisse ou citronnelle, le basilic & la roquette.

Bordures

C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrez, & on leur associe pour divers usages le thim, l'hyssope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absinthe, la camomille, la ruë, les violettes, & la sarriette : on peut ranger celle ci auprès des poids & des fêves ausquels elle servira d'assaisonnement avec quelques laituës.

Salades d'herbes confites.

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d'herbes cruës. On les compose d'oignons de Catalogne ou d'autres oignons blancs, de bete-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont des fleurs non épanoüies, du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun, la cristemarine qu'on tire du voisinage de la mer,

&

& les câpres qui ſont, non les fruits, mais les boutons du câprier, & qui laiſſés quelque peu plus long-tems ſur l'arbre, ſeroient devenus fleurs, & enfin fruits. Le câprier ſe plaît dans les décombres & dans les crevaſſes des murailles. LES LEGUMES.

La plûpart des légumes étant aſſez inſipides, on les reléve par le ſecours des plantes fortes, qui par leur ſel volatil & piquant en ſont comme l'aſſaiſonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui eſt la plus eſtimée d'entre elles. Les autres ſont le poireau, la ciboule, l'échalotte, & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand uſage, & on pourroit l'apeler la thériaque des païſans. Les plantes bulbeuſes.

Le Chev. C'eſt un vrai poiſon pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans le corps tous les poiſons de la Colchide. *Galien.*

Le Pr. Il ſe ſoulagea bien en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous ſavez. *Epod. od.* 3.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux ſe ſément au printems. On les tranſplante afin qu'ils groſſiſſent étant mis plus au large. On les ar-

LES LE'-GUMES. rache avant l'hyver, & on les conſerve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le ſable de la ſerre, en les rangeant en terre les uns contre les autres ſous de grand fumier ſec.

Les oignons ſe ſément & quelquefois ſe tranſplantent. On les foule au commencement de Septembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conſerve à couvert de l'humidité & de la gelée. On peut auſſi en ſemer en Septembre, & les tranſplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.

Les vrais légumes qui ſont les fêves, les haricots, & les pois, dont les eſpéces varient beaucoup, réüſſiſſent généralement mieux dans la terre legére & ſablonneuſe que dans la forte. La plûpart demandent le ſecours des rames & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner abondamment. On a ſoin de pincer ou de rogner les féves, pour fortifier la tige & les coſſes en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd eſt plus tendre. En ſemant les pois de mois en mois, & même dès l'hyver, on en a de nouveaux preſque d'un bout de l'année à l'autre, & ſans difficulté juſqu'à la fin d'Octobre. On ſéche le reſte pour l'hyver.

Le

Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes, & de légumes qu'il nous prodigue, met le comble à ses libéralitez par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre, ou qui viennent à platte terre, sont les melons, les concombres, les potirons, & autres courges. On peut mettre à leur suite les asperges, quoique ce soit des tiges, les artichauts, quoiqu'ils soient le calice d'une fleur, & les cardes, quoique ce soit des côtes de feüilles. Nous n'ajoûterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espéces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits. LES LEGUMES. Les fruits de terre.

Commençons par les asperges, dont la premiére culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins, un plan d'asperges vous récompense vingt & vingt-cinq ans de suite, quelquefois plus. On n'attend pas qu'il soit épuisé pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'asperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondamment les sucs qui leur conviennent. Asperges.

Le Chev. Puisqu'un plan d'asperges est d'un si bon revenu, vous voudrez bien m'a-

LES LÉGUMES.

m'aprendre comment on le dreſſe. Je prens goût à la Philoſophie pratique.

Maniére de faire un beau plan d'aſperges.

Le Pr. Un nouveau plan ſe peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faiſant plûtôt de pieds enracinez de deux ans. On les plante ſur deux lignes ſeulement dans des planches de trois pieds & demi de large : le ſentier qui ſépare les planches doit être de deux pieds. On pratique le long des lignes des trous de quinze à ſeize pouces de diamettre ſur quatre de profondeur , & diſpoſez en quinconge. On laiſſe au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y aſſéoir une touffe compoſée de deux pieds de jeunes aſperges. Le Jardinier les tient aſſujetties d'une main , pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y ápuyant ſucceſſivement par-tout, de crainte qu'il n'y reſte aucun vuide : il acheve ainſi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent baſſes & enfoncées d'un pied au-deſſous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entaſſée en dos-d'âne ſur le ſentier, d'où on la rejettera peu à peu & d'année en année dans la planche qui reviendra ainſi au niveau du ſentier. On terrotte les aſperges de deux ans en deux ans,

ans, & on recouvre le terreau de la terre du ſentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cuëillir de belles aſperges. Alors on retournera le vieux plan pour en faire un tout autre uſage. LES LEGUMES.

Le Chev. Ce n'eſt, ce me ſemble, qu'au mois d'Avril que l'aſperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de Janvier ?

Aſperges hâtives.

Le Pr. On en avance la joüiſſance par le ſacrifice qu'on fait du quelques planches. Dès le mois de Novembre on retire toute la terre des ſentiers qui ſéparent les planches, & on emplit cette ouverture à la profondeur de trois pieds ſur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On éleve ce fumier de dix-huit pouces au-deſſus du niveau. Lorſque les premiéres aſperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers deſquelles la lumiére les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches du fumier ſec pendant la gelée, & lorſqu'il neige emporter le fumier avec la neige qui refroidiroit tout. Le fumier ſec qu'on y raporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les aſperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient ſous la paille.

En

LES LE'-GUMES. En renouvelant enſuite, ou en tout ou en partie, le fumier des ſentiers qui s'abaiſſe en s'éteignant, on réüſſit à coup ſûr à avoir des aſperges fort vertes dès le mois de Janvier. La récolte continuëra un mois ou ſix ſemaines dans chaque planche, & ſe renouvellera ſi on renouvelle les réchauffemens, juſqu'à ce qu'un autre plan fourniſſe ſon fruit ſans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a pouſſées par cette chaleur artificielle ont beſoin de quatre ans pour ſe rétablir, & pourront encore alors ſouffrir une ſeconde & derniére opération.

Artichaut. La culture des artichauts eſt plus aiſée. Tout s'y réduit à les loger dans un excélent fonds qu'on engraiſſe le plus qu'il eſt poſſible; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachez des plus forts pieds avec un peu de racines; à les eſpacer de trois pieds ou plus ſi la terre eſt forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en liberté leur large feüillage; enfin à les garantir de la gelée en les butant, c'eſt-à-dire, en amaſſant la terre au tour de leurs feüilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier ſec. Les bons œilletons ſont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pepiniére des médiocres, pour remplir au beſoin ce qui périt.

La

La tige qui s'eſt fortifiée, & qu'on a arrêtée en automne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en automne. La tige qui commence au printems à montrer ſon fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en Septembre. On ſe régle ſur ces obſervations pour s'aſſurer deux récoltes. LES LE'-GUMES.

Le Chev. La récolte peut donc être double dans un même plan. Il ne faudra qu'en laiſſer monter une partie au printems, & arrêter l'autre qui ſe réſervera pour l'automne.

Le Pr. C'eſt la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plans ſéparez. Les artichauts de la ſeconde récolte, & ſur-tout les violets, dépoüillez de leurs feüilles, ſechez & enfilez par maniére de chapelets, avec une feüille de papier entre deux, ſe conſervent au ſec tout l'hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.

Le Chev. Quelle eſt la durée d'un bon plan ?

Le Pr. Elle n'eſt guéres que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans, ainſi la joüiſſance n'eſt pas interrompuë ; & ce qu'on détruit a encore ſon utilité. On aſſemble les feüilles des artichauts qu'on veut remplacer. On les

lie,

LES LÉGUMES. lie, & on les empaille ſans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchiſſent comme des cardons d'Eſpagne, dont le gouvernement eſt à peu près le même. On conſerve tout l'hyver dans le ſable de la ſerre ces grands paquets de feüilles parfaitement blanchies & dépoüillées de toute leur amertume.

Cardes & cardons d'Eſpagne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la culture du melon.

Concombres. Citroüilles. Potirons. Melons.

Le Pr. Vous laiſſez-là le concombre, la citroüille, & le potiron. Ne les mépriſons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain, & des remédes. La culture en eſt entiérement ſemblable à celle du melon, ſi ce n'eſt qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Culture du melon.

Le melon eſt une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchiſſemens que la nature, toûjours attentive à nos beſoins, nous ait préparez durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à ſouhait, on choiſit l'aſpect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec des briſes-vents de paille. On met les couches à un pied près l'une de l'autre pour les échauffer, en rempliſſant de tems en tems de fumier nouveau l'intervale qui les ſépare. On étend ſur ces couches huit ou neuf pouces d'excélent terreau qu'on peut utilement

lement mêler de ſable noir. Mais point de terre franche : elle y ſeroit nuiſible. On ſéme les melons dès le mois de Février, ſans en tremper la graine ni dans le vin, ni dans le ſucre. On ne le feroit qu'à l'imitation de ceux que les Jardiniers ont dupez. On ſéme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignez & diſtans de deux doigts. Rien n'empêche de ſemer quelques menuës ſalades entre ces lignes.

LES LEGUMES.

Quand les jeunes melons ont quelques feüilles, on les tranſplante ſur une autre couche, en les mettant à cinq ou ſix ſous chaque cloche, qu'on couvre de paillaſſons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rotiroit. Si la couche eſt trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de ſoupiraux par où la chaleur exceſſive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pepiniére, pour les tranſplanter à l'aiſe ſur une troiſiéme couche avec leur motte, à deux pieds près l'un de l'autre. On peut arréter le montant & le trop de jets pour fortifier le reſte. Mais c'eſt une pratique plûtôt pernicieuſe qu'utile d'abattre dans les commencemens les deux feüilles ſeminales, & par la ſuite les fleurs mâles, qu'on apelle, mal-à-propos, fauſſes-fleurs. Ces piéces n'ont pas été miſes

inutile-

LES LE'-GUMES. inutilement dans la plante. Vous sçavez qu'elles lui rendent des services importans, après lesquels étant devenu inutiles, elles se fannent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

Voyez la première Partie, Entretien XIV.

Le Chev. Mais n'est-ce pas à peu près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & qu'on ôte le trop ?

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme est maître d'opter ; & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans desordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formez sur une tige, on peut suprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours. Est-il enfin parvenu à sa grosseur ? alors on ne l'arrose plus ; l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus sucré,

que

que si la séve en étoit délayée de beaucoup d'eau,

LES LEGUMES.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit espace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'est pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la sage distribution qui a été faite de toutes ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hyver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux sucs, nous joüissons d'une ample provision, tant de fruits que de légumes fermes & capables de durer longtems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralitez : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches, & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non-seulement fondans comme le melon ; mais glacez, acides, & pleins d'une eau propre à humecter

Raison de la variété des fruits selon les saisons & selon les climats.

LES LE'-GUMES. mecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'aperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples Septentrionnaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs ?

Le Pr. L'auteur de la nature n'est pas seulement libéral : il est en même-tems œconome. Si sa libéralité n'avoit ni régles ni bornes, les plus grands desordres en seroient la suite : au lieu que de son œconomie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par-là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantise : & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre : mais la distribution des fruits de la terre est telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus

&

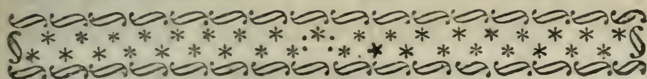
& tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordez à un autre, occaſionne des beſoins, des deſirs, des efforts. Les commoditez propres & particuliéres à chaque Province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs beſoins deviennent autant de liens qui les uniſſent & qui raprochent les païs les plus éloignez par le tranſport & par la communication de leurs productions reſpectives. L'agriculture & le commerce, qui ſont les deux mobiles de la ſociété, donnent lieu aux hommes d'exercer leur prudence dans le diſcernement des tems, des ouvrages, des marchandiſes, & des occaſions; leur patience dans les travaux; leur fidélité dans les échanges; leur œconomie dans l'uſage des choſes qu'ils n'ont pas toûjours à ſouhait.

La même vûë paroît dans l'inégalité des ſaiſons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait ſur-tout uſage de ſa force & de ſes bras. Il faut labourer, planter, ſemer, herſer, replanter, ſarcler, cuëillir, vendre. Il a ſouvent la plûpart de ces choſes à faire à la fois. Dans un autre tems il fait uſage de ſa prévoyance: il ſauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon.

LES LE'-GUMES. ſon. Il renferme, il arrange, il entretient: il fait à loiſir les préparatifs néceſſaires pour l'année ſuivante. Par des exercices modérez, qui lui tiennent lieu de repos, il ſe met en état de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'aſſocier, ſi cela ſe peut dire, à ſes opérations. Il l'évertuë & l'interreſſe puiſſamment, en le laiſſant joüir de ce qu'il cultive, ou de ce qu'il cherche; & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas; ou de les voir dégénérer & périr dès qu'il en néglige la culture.





LE LABOURAGE.

ONZIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. PUiſque nous nous trouvons ſeuls ces jours-ci, nous pourrons, ſans incommoder perſonne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'avanture : nous ne pouvons que bien tomber.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'eſt un autre jardin, & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

Le Chev. Il doit vous plaire : il eſt dans la plus parfaite ſimplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle eſt, a couté plus de peines que celle du plus beau parterre.

LE LABOURAGE. *Le Chev.* Voilà des Laboureurs qui avec ſix chevaux avancent fort lentement. Voyez, je vous prie, quelles maſſes de terre ils ont à renverſer. Pourront-ils ſemer là-dedans?

Le Pr. On n'y ſémera pas ſi-tôt: ce ne ſera qu'au mois de Septembre, & après y avoir fait repaſſer la charuë.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens eſt bien rude. Ils me font compaſſion.

Le Pr. Vous avez bien raiſon d'être ſenſible à leurs peines: mais nous ſommes plus à plaindre qu'eux quand nous ſommes deſœuvrez. Ils ſont dans l'ordre.

Le Chev. Il eſt vrai: mais il y a dans cet ordre quelque choſe qui m'étonne & m'embarraſſe. Quand je cultive une fleur, ce n'eſt qu'un jeu pour moi: mais quand il faut faire venir le bled, c'eſt une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, à la bonne-heure: en aura qui voudra: mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me ſemble, qu'il n'en coutât rien.

Le Pr. Voilà ce que l'amour du repos nous ſuggére tout naturellement. Mais ſi c'eſt juſtement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous plain-

plaindre? Nous ſommes ſon ouvrage, & il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons au moins la ſageſſe de ſes vûës. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le néceſſaire, tout eſt accordé au travail, comme tout eſt refuſé à l'indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l'homme les choſes qui ne ſont que délectables, & le travail qui lui fournit ſon pain. Le premier eſt libre & communément peu pénible. Le ſecond eſt indiſpenſable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un aſſez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait conſiſte dans l'agrément & les délices: elle auroit en quelque ſorte affoibli la grace de ſon preſent, ſi elle en avoit fait dépendre l'acquiſition, d'un travail rude: & l'homme ſe ſeroit tout naturellement porté à renoncer à un plaiſir peu néceſſaire, s'il eût fallu ſe le procurer à force de fatigues & de ſueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart des fruits, eſt donc pour l'homme une occupation amuſante, & une curioſité ingénieuſe, qui demande moins de force que d'induſtrie. Elle eſt moins un travail pour lui qu'un délaſſement après ſon travail: & d'ailleurs l'hom-

LE LABOURAGE.

LE LABOURAGE.

me ſe trouve, à cet égard, entiérement maître d'opter.

Il n'en eſt pas de même des légumes & de la verdure dont il ſe nourrit, ni du pain qui fait ſon principal ſoutien. Il n'a pas été laiſſé ſur ce point dans la même indifférence, & ce néceſſaire lui coûte un ſérieux travail : il n'y parvient que par des efforts aſſidus, & qu'à la ſueur de ſon viſage. La Providence en un mot lui a rendu le travail auſſi néceſſaire que le pain, auſſi interreſſant que la vie méme.

Le travail néceſſaire, comme le pain.

Fécondité de la terre.

Mais ce travail, quoiqu'il en coûte, ne va pas juſqu'à l'accabler. La terre qui a beſoin d'être aidée de ſa main, l'encourage par la récompenſe qu'elle accorde fidèlement à ſes ſoins. Tout ce qu'il lui prète, elle le lui rend avec une uſure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'aſſiduité & de l'induſtrie qu'il aporte à la cultiver. Elle n'eſt point ſujette aux affoibliſſemens qu'améne la multitude des années. Depuis une longue ſuite de ſiécles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la vigueur d'une vive jeuneſſe ; & après qu'elle a enfanté les moiſſons les plus abondantes, le repos d'un an ou ſeulement d'un hyver, ſuffit pour réparer toutes ſes pertes.

Cic. de ſenect.

Le Chev. Je m'étois trompé, & je comprens à present, que pour faire travailler l'homme, il n'y avoit point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites, Monsieur, de l'extrême fécondité de la terre, se trouve-t-il exactement vrai ? Il y a bien des terres dont il seroit impossible de tirer du bled.

LE LABOURAGE.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : je l'avouë. Il en est de sablonneuses ou de si legéres, que tous les sucs que l'air y dépose s'en évaporent fort vîte : & le bled qui veut une nourriture forte, n'y trouve pas de quoi subsister. Il est au contraire des terres fortes & argilleuses que presqu'aucune semence ne peut percer. Il en est d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juste entre ces deux qualitez, & qui sont propres pour différentes productions, selon qu'elles aprochent ou de la nature du sable, ou de la nature de l'argille.

Variété des terres relative à celle des grains.

Cette variété de terres a son but : elle est visiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre legére ; d'autres une terre grasse ; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le bled fût le soûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a

LE LABOURAGE. pas réduits à un étroit néceſſaire. Il en a multiplié les eſpéces, telles que ſont le froment, le ſégle, le ris, le milliet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois, & beaucoup d'autres. Toutes ces ſortes de grains ont leur utilité & leur propriété, dont l'homme eſt toûjours la fin. Les uns ſont deſtinez pour le nourrir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nourriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des tiſanes, dont la plus ordinaire & la plus nourriſſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les païs où elle ne peut croître.

Pſ. 103. Le froment qui eſt la plus forte nourriture, & le ſoûtien de l'homme, ne réüſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuſes. Le ris qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſégle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus legére. L'orge, l'avoine, le bled ſarraſin, & le milliet ſe plaiſent dans des terres ſablonneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſez.

Le ris réüſſit parfaitement en Aſie, où il eſt la nourriture ordinaire des habitans.

Il y a auſſi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec ſuccès, comme en Piémont & en Eſpagne. Le froment & le ſégle ſont la nourriture des Occidentaux: mais on en a communiqué l'uſage à pluſieurs Provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou bled de Turquie étoit originairement la nourriture des Américains: mais il ſe cultive aujourd'hui tout communément en pluſieurs endroits de l'Aſie, & dans nos Provinces de Breſſe, de Bourgogne & de Franche-Comté.

LE LABOURAGE.

La variété des terres facilite le progrès de toutes ſortes de grains: & la diverſité des grains multiplie nos commoditez. Souvent un grain qui ſert de nourriture dans un païs, eſt employé comme un reméde ſalutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enleve les bleds qu'on avoit ſemez avant l'hyver, les autres grains qu'on ſéme au mois de Mars ſervent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'eſt preſque par-tout que le voiſinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler ſelon ſon goût, ou ſelon ſes facultez, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainſi par la ſage proportion qui a été miſe entre la nature des terres & la diverſité des grains, il ne ſe trouve point de

LE LABOURAGE. terre qui ne puiſſe être de quelque raport ; point de beſoin auquel il ne ſoit pourvû ; point de tempérament qui ne ſoit ſatisfait.

Sources de la fécondité des terres. *Le Chev.* Mais comment les terres, même les plus graſſes & les plus ſerrées, peuvent-elles toûjours produire ? Où prennent-elles la ſubſtance des moiſſons qu'on en emporte tous les ans ?

Le Pr. Les terres pour être miſes & tenuës en valeur ont beſoin du ſecours du Ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faiſoit autrefois deſcendre de la lune & des aſtres, mais des écoulemens ſubſtantiels compoſez d'eau, d'huile, de ſels, d'air, & de feu, par le moyen deſquels le volume des terres ſe trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de ſon côté leur fournit la culture & l'engrais.

L'action de l'air.

Le travail de l'homme. La culture, en ouvrant fréquemment le dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la diſtribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le ſucent, jointe à l'évaporation qui eſt grande, à proportion que les terres ſont poreuſes, en épuiſeroit bien-tôt toute la fécondité, ſi l'on n'y jettoit un amandement propre à leur rendre une nouvelle ſubſtance & de nouveaux ſucs.

Les

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & ſe contentent d'un leger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus leger.

LE LABOURAGE. La culture des terres.

Les terres fortes étant naturellement compactes, ſans beaucoup d'interſtices entre les parties qui les compoſent, avec cela ſouvent durcies comme une croûte à leur ſurface, le fond en demeure froid, immobile, & ſans action. Ce n'eſt qu'en les labourant profondément & en réduiſant le tout en une menuë poudre bien détachée, qu'on peut y inſinuer l'action du ſoleil & l'impreſſion de l'atmoſphére.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & ſans profondeur, on en augmenteroit encore la diſette en les ouvrant trop, & en ramenant à la ſurface ce qui eſt en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour ſuperficiel. De-là la différence des charuës.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Le Pr. Aprochons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci eſt forte & armée, comme vous voyez, premiérement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la diſpoſe à ſouffrir une plus grande ouverture; en ſecond lieu, d'un large ſoc ou fer triangulaire

Charuë.

LE LABOURAGE. terminé en pointe, & aplani à deux faces, pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en ſuivant le coutre ; en troiſiéme lieu d'une large oreille, qui ſe mettant toûjours du côté du ſillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverſe ſans-deſſus-deſſous la meilleure partie de la terre du nouveau ſillon qu'on ouvre. Cette peſante charuë eſt réſervée pour les terres franches où elle eſt tirée par quatre ou ſix, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charuë beaucoup plus petite & plus legére où l'on ſe contente d'un ſoc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent ſuffiſamment remuer une terre maigre, qu'on n'oſe aprofondir, ſoit pour n'en point laiſſer évaporer les ſucs & la fraîcheur, ſoit pour ne point amener à la ſurface un grain de terre pire que celui qu'on ſillonne.

Labours. *Le Chev.* Le canton où nous nous promenons eſt couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'eſt-il pas cultivé ?

Le Pr. Les terres labourables ſe partagent d'ordinaire en trois portions à peu près égales. On en enſemence une avant l'hyver en froment & en ſégle, ou bien

en

en méteil qui eſt un mélange de l'un & de l'autre. La ſeconde portion ſe repoſe tout l'hyver, & eſt enſemencée au printems avec des mars ; c'eſt-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on apelle mars ; parce qu'on les ſéme en Mars, ou au plûtard en Avril. La troiſiéme portion eſt en jachére, c'eſt-à-dire, en repos. Mais elle n'eſt pas oiſive durant ce repos aparent. Outre qu'on lui donne pluſieurs labours, elle reçoit de tout côté. La neige l'enrichit par les ſels qu'elle contient : les roſées & les pluïes l'humectent : les vents mêmes lui aportent quelques ſels, & de nouveaux ſucs. Elle théſauriſe pour l'année ſuivante, & ſon inaction eſt moins un délaſſement de ſes fatigues précédentes, qu'une ſuite de préparatifs & un amas de proviſions pour des productions nouvelles.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain : mais je vous avouë, que je ne ſçai que confuſément comment vient le bled dont on le tire. Bien d'autres, renfermez comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choſes qu'en paſſant & ſans ſuite. J'aurois quelque plaiſir à ſçavoir l'ordre de la culture, & le progrès du bled.

LE LABOURAGE.

Ordre des labours.

Le Pr. Commençons donc par les labours. Il y en a trois indiſpenſables pour le froment & pour le ſégle. Le premier labour ſe donne en automne aux terres où l'on vient de moiſſonner les mars. Il n'eſt pas profond, & n'eſt que pour préparer la terre & détruire les herbes naiſſantes. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.

Le ſecond ſe donne au printems : en certains cantons à la S. Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, auſſi-bien que le troiſiéme qui précéde les ſemailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne ſuffiſent point ; & qu'il faut rompre & ameublir la terre en croiſant * ou traverſant dans un ſens contraire avec la charuë les ſillons du labour précédent. Mais on ſe garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop ſpongieuſes, où l'on s'aplique au contraire à bien marquer les ſillons, à les tenir profonds & en pente tout le plus qu'on peut, pour faciliter la chute & l'écoulement des eaux.

Herſe.

Deux labours ſuffiſent pour les mars, l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je ne parle pas de l'eſpéce de labour qui ſe fait encore auſſi-tôt qu'on a ſemé. C'eſt moins

* . . . proſciſſo quæ ſuſcitat æquore terga
Rurſus in obliquum verſo perrumpit aratro. *Georg.* 1.

moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail se fait dans les terres fortes avec une herse, qui est une grande claïe de bois lourd, armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller legérement la terre sur le grain, qui auroit trop à percer si on le couvroit avec le soc de la charuë. Dans les terres legéres, ce travail se fait avec une petite charuë, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les sucs & la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse.

LE LABOURAGE.

L'engrais.

L'engrais n'est pas moins important que les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleures terres; il l'est toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes, quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne sçauroient fournir sans ce secours, les seuls menus grains qu'on en attend.

Le Chev. Que prend-on, que choisit-on particuliérement, pour rendre les terres fécondes?

Le Pr. Cet amandement qui acheve ce que les rosées du ciel ont commencé, est tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile & de plus méprisable. On le compose principalement de la litiére qu'on tire des écu-

ries,

LE LABOURAGE. ries, des étables, & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domeſtiques, fourniſſent des amandemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlez, éteints, & corrigez l'un par l'autre, rendent aux terres la fertilité qu'elles avoient perduë.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes ſortes de pailles, le chaume, les coſſats, les feüillages inutiles, & tous les reſtes des herbages du jardin. Les bois pourris ont encore plus de ſubſtance & de ſel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conſervent à part la ſuye des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffes, les poils des animaux, les bouts de cuir, & de toutes ſortes de peaux de bêtes, les écorces d'arbres, le marc du vin, les reſtes des huileries, des braſſeries, des tanneries, & des teintures: ils arroſent le tout avec les eaux de ſavonnage, quand ils ſont à portée de les avoir des blanchiſſeuſes, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le ſavon ſoit plein d'huiles & de ſels, qui ſont les principaux élémens des plantes.

Balaïures des Villes. Rien n'eſt plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes Villes; ſur-tout de celles, où avec le grand nombre

nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuellement sur le pavé, l'huile & la graisse dont les bleds ont besoin. LE LABOURAGE.

En bien des païs, pour s'épargner les frais du transport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les vaches sur les terres qu'on veut engraisser.

Les parcs

Le Chev. J'ai vû plusieurs parcs : ce sont des enceintes quarrées * faites avec de l'osier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la sorte aux injures de l'air.

Le Pr. Depuis la fin de Juin, jusqu'en Novembre, tant que les nuits sont douces & suportables, on fait usage des parcs sans aucun inconvénient, & la laine des brebis s'attendrit & se perfectionne en passant tour à tour à la rosée & au soleil. On met toûjours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine : l'autre demeure vuide : parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis d'un

* Ces cloisons sont composées de claïes d'osier, longues de dix pieds, sur six de haut, & apuyées sur des étais qui sont accrochés au haut des clayes, & affermis en pente contre terre. Quatre clayes suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoute une claye de chaque côté en longueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une seule claye de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'adition d'une seule claye sur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LABOURAGE. d'un parc dans l'autre, pour échauffer successivement tout le terrain. On déplace ensuite les deux parcs, & on les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec les claïes, le berger transporte sa petite maison roulante. Il s'y renferme le soir avec son chien fidèle, & écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les cendres. *Le Chev.* Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le païs d'une fumée affreuse?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les amandemens, dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l'on en pouvoit avoir une quantité suffisante : ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois, ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres des savonneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de brossailles, sont l'unique ressource des habitans des Ardennes & de bien d'autres païs, où la mousse, les fougéres, & les bruïéres dénotent un fond naturellement stérile. Ces pauvres gens pèlent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils levent le gazon, & tout ce qui y tient. Ils

The art of huebandry by J. Mortimer, t. 1. p. 121. ed. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brûlées.

Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laiſſant du vuide par-deſſous, ils y mettent le feu. Ils en répandent enſuite les cendres ſur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ſégle. Ils font quelque choſe de ſemblable dans leurs forêts. Après que la coupe eſt exploitée, & que le bois marchand eſt enlevé, ils brûlent les menuës branches, les petits copeaux, les feüilles, les ronces, & les épines. Ils remuent enſuite la terre à la pioche, la charuë ne pouvant paſſer entre les ſouches qui y demeurent: & le peu de cendres qu'ils y répandent également par-tout, eſt toûjours payé par une riche moiſſon. LE LABOURAGE.

Il y a des Fermiers qui réſervent les cendres, les ſuïes, & tous les amandemens d'un tranſport aiſé, pour leurs terres les plus éloignées. D'autres mêlent les cendres avec les pailles, & réſervent le tout avec précaution, ou dans une foſſe pavée, ou du moins ſur un terrain glaiſe, & d'où rien ne ſe puiſſe écouler. Auſſi les fermiers les plus ſages ont-ils ſoin de ménager une avance de toît qui garantiſſe tout le tas, & qui empêche que la pluïe & l'écoulement des eaux ne leur enleve les ſels & l'huile qui ſont le principal mérite de l'engrais. Faute de bien aſſeoir le pied d'un fumier,

ou

LE LABOURAGE. ou de le mettre quelque peu à couvert ; il n'eſt aſſez ſouvent qu'un marc éventé & ſans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On étend ces pailles ſur la ſurface des champs, non au premier labour, mais au ſecond ou au troiſiéme ; & plus communément au ſecond, afin que les ſels ſoient ſuffiſamment diſſous & mélangez avec la terre, ſans cependant avoir le tems de ſe perdre.

Le Chev. Il eſt bien étrange qu'il faille faire ſervir des choſes ſi viles & ſi ſales à nous procurer notre nourriture.

Le Pr. Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'eſt pour nous un grand bonheur, & un ſujet d'admiration. Il ſe fait ici une prompte métamorphoſe de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous eſt le plus néceſſaire.

Le Chev. J'entre avec plaiſir dans votre penſée, & je m'aperçois que je ſuis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & inſuportable, ſi nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque choſe de plus.

Non-

Non-ſeulement nous trouvons à nous en décharger ſur nos terres : mais nous ſommes heureuſement forcez par le beſoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtriére. Ecartons-là donc loin de nous. Banniſſons-en juſqu'à la penſée, & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureuſement convertie. Elle eſt devenuë une ſource d'agrément & de richeſſes. Les Jardiniers n'ont point, non plus que les Philoſophes, le pouvoir de convertir les ſubſtances, & de changer de la paille en or. Une main plus puiſſante que la leur les enrichit èn tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche ſucculente & magnifiquement colorée, une figue pleine de ſucre, une poire parfumée, un bled nourriſſant, une farine, dont le goût, quoique ſimple, eſt toûjours attirant, & qu'on préfére dans la néceſſité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus délicieux, & de plus relevé.

LE LABOURAGE.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphoſe ſous les yeux, ſans l'apercevoir.

Le Pr. Juſqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occaſionnent une fertilité paſſagére. Il en eſt d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La

Le Labourage.

La marne

La première matiére propre à opérer ces changemens durables, eſt la marne, eſpéce d'argille blanche, graſſe, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens degrez de profondeur, & qui répanduë ſur nos champs, s'y diſſout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais ſa vraye deſtination eſt d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de ſels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaiſſiſſant.

Plin. hiſt. nat. lib. 17. c. 7.

Cette matiére précieuſe a été connuë des Grecs, des peuples d'Italie, & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit s'être trop arrêté à la marne blanche, qui n'eſt pas fort commune : & bien des naturaliſtes penſent que les lits de glaiſe, & autres matiéres ſerrées, que nous avons preſque par-tout ſous nos pieds à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils aſſurent même en avoir réïtéré les épreuves en divers endroits avec des ſuccès preſque toûjours égaux. C'eſt à preſent une pratique toute commune en Angleterre, d'employer l'argille dans les terres maigres, & on en a vû, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argille trouvée dans le voiſinage, produiſirent de beaux fromens l'eſpace de quarante-huit ans.

Philoſophical tranſact. abridg'd to. p. 731. The art of husbandry by J. Mortimer to. 1.

Autant

Autant la marne, & peut-être l'argille éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre séche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides, & difficiles à desserrer. La castine, espéce de terre séche, qui ne se trouve guéres qu'auprès des mines de fer, a sur-tout cette propriété.

LE LABOURAGE. Les terres graveleuses. La castine.

Ceux qui peuvent faire la dépense d'un four à chaux dans le voisinage de leur métairie, & trouver aisément des pierres propres à être calcinées ou dissoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus legéres, & sur-tout rendre maniables les plus dures.

La chaux

Les coquillages qu'on trouve quelquefois par lits ou par grands tas sous terre, ou à la surface, les écailles d'huîtres & de moules, le sable de la mer, le varec ou l'algue marine, herbe qui croît sur les bords de la mer. . . . .

Les coquillages.

Le Chev. Je la connois, on en couvre les paniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matiéres dont on peut tirer beaucoup de sels, étant répanduës sur les terres, y portent avec elles la fertilité.

Souvent même il suffit de mélanger les terres, comme on les peut trouver, sans chercher bien loin, & de creuser à quelques

LE LABOURAGE. ques pieds de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des œconomes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal sains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faisant porter des graviers dans le tems où leurs chevaux sont desœuvrez.

Cette invention de fertiliser les terres par le mélange de la surface, non-seulement avec l'argilie, mais avec la premiére terre commune qu'on peut trouver en creusant, n'est point du tout une chose nouvelle; elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.

Plin. ib. Ubii.

Vous voyez, mon cher Chevalier, par toutes ces espéces d'amandemens qui se trouvent par-tout, ou dans le dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de ressources ont été mises à dessein sous la main de l'homme, pour supléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au besoin la stérilité de son fonds. Le domaine de l'homme ne consiste pas seulement à joüir de ce qui vient sur la terre. Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maître & Roi, en laissant à son industrie le soin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.

Tenons-

Tenons-nous-en aujourd'hui aux préparatifs de la culture. Nous mettrons une autrefois le bled en terre, & nous tâcherons d'en ſuivre le progrès juſqu'à ce que nous le convertiſſions en pain. LE LABOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre diſpoſition tant de moyens pour engraiſſer la terre, il y a bien de l'injuſtice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaiſe qualité des biens qu'on poſſéde. Le travail les réformeroit.

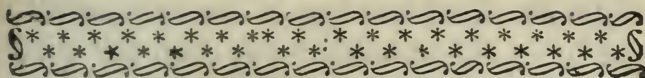
Le Pr. Je puis vous raporter en ce genre un fait aſſez ſingulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païſan poſſédoit pour tout bien deux petites piéces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de bled ſarrazin. Il ſe mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni amandement, il eſſaya de creuſer au coin d'une de ſes terres, & d'en tirer un ſable noir qu'il répandoit à la ſurface. Il engraiſſa l'autre piéce, qui étoit voiſine du chemin, avec la terre même qu'il amaſſoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un païs où perſonne n'en recuëilloit. Il joüit de ſa proſpérité quarante ans de ſuite. Ce ne fut pas ſans envie, ni ſans être expoſé à la ridicule accuſation de ſortilége ou de magie.

Le

LE LABOURAGE. *Le Chev.* Cette hiſtoire a aſſez de raport avec celle de Furius Créſinus, que Mr le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans *Lib.* 18. Pline le naturaliſte.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûë : mais je ne me la rapelle pas.

Le Chev. Ce Créſinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recuëillit par un travail opiniâtre des moiſſons plus abondantes que ne faiſoient ſes voiſins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accuſa d'employer des enchantemens pour dégraiſſer les terres voiſines au profit de la ſienne. L'Edile le fit aſſigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y preſenta avec ſa fille qui étoit une groſſe & vigoureuſe païſanne bien nourrie, & bien vétuë. Il produiſit devant ſes juges tout l'attirail de ſon labourage, des inſtrumens en bon état, des hoyaux peſans, une charuë énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les ſortiléges que je mets en œuvre. Il eſt vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce ſont mes ſueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les ſuffrages, & il fut renvoyé abſous d'une voix unanime.



LE BLED

ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. LA terre eſt préparée : elle n'attend plus que la ſemence. Semailles

Le Pr. Cette ſemence avant que d'être miſe en terre doit avoir été bien choiſie & bien leſſivée. Le choix de la ſemence conſiſte à la prendre belle, parfaitement criblée & entiérement purifiée d'yvroïe, & de toute autre graine étrangére. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir diſtant de quelques lieuës de celui où elle doit être employée. Le bled dégénére enfin étant toûjours jetté dans la même terre : il y épuiſe les ſucs qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la ſemence.

Le Chev. On prend ſans doute le bled le plus parfait.

LE BLED. *Le Pr.* Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourrie, & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre de quelques degrez de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure: mais quand il faut quitter une nourriture excélente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.

Préparation. *Le Chev.* Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par laquelle vous faites paſſer le bled avant que de le mettre en terre?

Le Pr. La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive; ou à les détremper durant 5 ou 6 heures dans une ſaumure faite exprès.

Saumure. Après avoir jetté dans une corbeille 120 l. de bled, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pour enſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le bled dans un tonneau, où l'on a mis 20 l. de chaux ſur 9 ou 10 ſeaux d'eau, puis faire ſecher le bled au ſoleil: ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol; d'autres le ſel commun.

Il

Il y en a qui compofent cette faumure avec des fels qu'ils ont extraits des cendres de toutes fortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la femence avec de la lie du vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs fe contentent de mêler leur bled avec de la chaux brifée, & fément l'un & l'autre à la fois, laiffant à la pluye & à l'air le foin d'en difperfer fous terre les fels & les efprits. LE BLED.

Le Chev. Ces pratiques ne font pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile. *

Le Pr. L'expérience en a toûjours confervé l'utilité. Cette faumure fortifie les bleds contre diverfes maladies aufquelles ils font fujets. Par l'amertume qu'elle y répand elle dégoûte & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongez fous terre. C'eft de plus une épreuve faite que les femences leffivées, comme nous l'avons dit, font plus fécondes † & réüffiffent mieux. Il y a même des laboureurs qui font fi fûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de 120 livres de bled ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent

* Semina vidi equidem multos medicare ferentes
Et nitro prius aut nigra perfundere amurcâ. *Georg.* 1.
† Grandior ut fœtus filiquis fallacibus effet. *Ibid.*

LE BLED. pour chaque arpent ſoixante ou ſoixante-dix livres de bled, avec de la paille hachée, pour remplir la main du ſemeur à l'ordinaire.

On a vû pluſieurs fois en conſéquence de la préparation des ſemences un ſeul grain pouſſer ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges ſur un même pied s'eſt quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté juſqu'à trente & trente-deux *.

Malpighi anatom. plant.

* Pline raporte qu'on avoit envoyé d'Afrique à Auguſte un grain qui avoit pouſſé 400 germes, & que Néron en avoit reçu un ſur lequel on comptoit 360 tiges.

Le Chev. Je vous ai oüi dire, Monſieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuïaux provenus d'un même grain de bled eſt trop atteſté pour le révoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me ſuis trompé, & qu'au lieu d'un ſeul germe dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres : à moins qu'aux environs il ne ſe trouve des principes végétaux en aſſez grande abondance pour nourrir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne ſe dévelopent qu'à proportion des ſecours & des ſels qu'ils trouvent dans la terre, ſemblent

ſemblent nous inviter à chercher le moïen de les faire valoir. LE BLED.

Le Chev. Les différentes eſpéces de ſels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t'on un jour à fournir facilement & ſans frais à la terre l'eſpéce & la juſte portion des ſels propres à la rendre féconde tous les ans ſans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes ſuivons la vieille routine. Quel eſt le tems propre à ſemer ?

Le Pr. Les bleds qui ſe ſément avant l'hyver ſont le froment, le ſégle, & l'orge d'automne. Le froment vous eſt connu. Il y en a quelques eſpéces moins ordinaires, comme le bled rouge qui ſe ſéme au printems ; le bled blanc qu'on ſéme en Dauphiné & en Flandres ; la touzelle qui eſt commune en Languedoc ; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'uſage que nous. Fromens.

Le ſégle eſt la nourriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaiſes terres & des années les plus ſéches. La propriété qu'il a de rafraîchir engage ſouvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus agréable. Le ſégle dégénéré ou altéré, Ségle.

LE BLED. & qu'on nomme bled cornu ou ergot, n'eſt bon qu'à jetter. Il cauſe des maladies funeſtes dans les païs où on en fait uſage.

Eſcourgeon. On ſéme encore avant l'hyver l'eſcourgeon ou l'orge d'automne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recuëille ce grain dès le mois de Juin, & c'eſt un ſecours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hyver. L'eſcourgeon ſe peut couper en verd & repouſſer deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui ſe ſément en Mars ſont l'avoine, l'orge, les lentilles, & les féverolles.

Avoine. La récolte de l'avoine eſt un objet important dans le commerce, parce qu'elle eſt la nourriture & le ſoûtien des chevaux. On en fait auſſi, après l'avoir mondée de la balle qui l'envelope, un gruau eſtimé pour la ſanté.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, eſt deſtiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près ſur les avoines nouvellement levées ?

Le Pr. Cette façon reſſerre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premiéres chaleurs, la trop

grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface. LE BLED.

Orge.

L'orge, quoique d'un moindre usage que l'avoine, sert à nourrir une multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bierre. On en fait aussi des tisanes, des gruaux, & des crêmes rafraîchissantes.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant d'usage est aparemment fait avec cette farine?

Le Pr. C'est une eau où l'on délaye une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelque eau de senteur.

Trémois ou mélange de Lentilles, Vesce, Pois sauvages, Féverolles.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois sauvages, & plusieurs autres espéces de menus grains, se sément à part ou se mélangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches, & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons, & à la volaille. Les lentilles qu'on méprise si fort en Province sont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du service.

Bled sarrasin.

Le bled noir ou sarrasin qu'on dit que

LE BLED. les Sarrasins aportérent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la premiére race de nos Rois, est un petit grain noir triangulaire, qui est fort du goût de la volaille, & sur-tout des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millet. Le millet, ou le mil, est le plus petit de tous les bleds. Entr'autres usages il fait les délices des serins de Canarie & des ortolans.

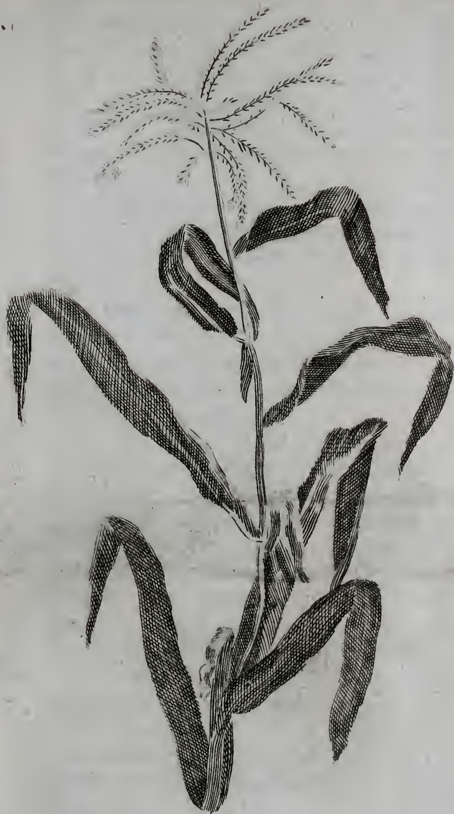
Panis. Le panis, ou le bled barbu, qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-beau pain, est une espéce de gros millet, dont la tige s'éleve jusqu'à huit & neuf pieds.

Ris. Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le semer dans nos terres marécageuses qui sont inutiles. Le ris est nourrissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.

Maïs. Le maïs, ou le bled de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & aprochant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de

Peint d'après nat. par Madelaine Basseporte.

Le Maïs moitié de sa grandeur nat.



Tige de Maïs Seizieme partie de sa grandeur nat.

de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la boüillie. C'est de cette derniére façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce bled engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq, & quelquefois six tiges semblables à des roseaux ; hautes de six à sept pieds, & qui contiennent une moële ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grapes ou gros épis de quatre à cinq doigts de hauteur, revétus de plusieurs grandes envelopes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour garantir la grape de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grape est composée de huit côtes ou rangées, dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240, ce qui revient communément à plus de 700 pour une tige, & en n'y comptant que trois tiges le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre. LE BLED.

Cette fécondité qui est prodigieuse, jointe aux qualitez bienfaisantes de ce bled,

LE BLED. a déja engagé les laboureurs de plusieurs de nos Provinces méridionales à la planter. Ils l'ont fait avec succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du bled de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante, mais elle est plus sûre. Ce bled tient bon contre la plûpart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des Païs où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous suposons presque toûjours que ce que nous faisons est la régle de ce qu'on doit faire.

Voilà, mon cher Chevalier, les différentes espéces de grains dont on fait des nourritures. Mais il y a d'autres semences qu'on met encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres.

Graines huileuses. Il y a d'abord des graines huileuses qui se sément vers le printems. Les principales sont le colsa, qui produit une espéce de choux; la navette, ou la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets; le sésame, & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celle de la camomille & de plusieurs

ſieurs autres plantes ſont d'uſage en médecine. L'huile d'œillette ſe mange en bien des Provinces.

LE BLED.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'aſſoupiſſe comme l'opium qui ſe tire auſſi du pavot ?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence : mais on en mange tous les jours ſans conſéquence : & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot preſque mûr, eſt tout différent de l'huile qu'on extrait de la graine.

Opium.

Après les graines huileuſes viennent les plantes uſuelles de pluſieurs ſortes qui ſe ſément en pleine campagne, comme le ſafran, le ſénevé, le houblon, le chanvre, le paſtel, le tabac, & pluſieurs autres.

Safran.

Le ſafran, qui fait le meilleur revenu de certaines Provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, eſt une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ſes fleurs qu'au bout de deux ans, en Septembre & en Octobre. Ces fleurs ſont belles, & portent un piſtile à trois branches qu'on apelle fléches. Ce piſtile eſt la ſeule partie de la plante dont on faſſe uſage, & c'eſt proprement ce qu'on apelle le ſafran. Il eſt employé dans la teinture. Les cuiſi-

LE BLED. niers en colorent quelquefois très-legérement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Sennevé. Le ſennevé, eſt une très-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût demi épaiſſi, pour en corriger l'acrimonie, eſt ce qu'on apelle moutarde.

Houblon Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plans enracinez, produit une fleur qui donne à la bierre ſa force & ſon principal agrément. On l'éleve en la ſoutenant ſur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on apelle houblonniéres. L'uſage qu'on fait du houblon dans la boiſſon des Païs froids, & la maniére dont on le fait monter ſur de hauts échalas, l'a fait nommer la vigne du Nord.

Chanvre. Je ne vous dirai rien, ni du chanvre, ni du lin : nous nous en ſommes entretenus autrefois.

Pr. Part. Entr. XV.

Paſtel, ou Guede. Le paſtel, la gaude, & la garance ſont les plantes qu'on ſéme dans pluſieurs de nos Provinces, pour ſervir à la teinture. Le paſtel, qu'on apelle auſſi la guéde, eſt proprement une pâte faite avec la poudre des feüilles d'une plante qu'on ſéme dans des terres fortes, & ſous un climat chaud, comme eſt le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feüilles de cette

plante,

plante, puis on les laiſſe croupir dans l'eau plusieurs mois de ſuite, en les remuant de tems en tems. Du ſédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers. LE BLED.

La voüéde, ou le petit paſtel de Normandie, n'en différe que pour la qualité qui eſt moïndre, & pour la maniére de l'aprêter. Cette pâte, qui ſert à teindre en bleu, eſt la premiére baſe de la plûpart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'eſt pas, comme le paſtel, une pâte de feüilles pulvériſées; mais le ſuc, ou le ſédiment d'une plante qu'on a laiſſé quelque tems dans l'eau. Cette plante ſe cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

Garance.

La garance ne ſert que par ſes racines, pour teindre en rouge. Elle ſe plaît dans les terres legéres & humides, dans les marais deſſechez. On en peut juger par le ſuccès avec lequel elle croît dans l'Iſle de Zélande, d'où nous vient la plus belle.

Gaude.

La gaude eſt une autre plante qui ſe cultive aiſément dans les terres legéres, & qui ſert à teindre en jaune: on l'employe auſſi à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différens mélanges.

Chardons à bonnetiers.

La derniére des ſemences que nous mettons communément dans nos terres labourées,

LE BLED. bourées, eſt la graine de chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hériſſées qui ſervent non-ſeulement à parer leur ouvrage, mais à le draper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réüſſiſſent dans les terres legéres, & font encore mieux dans les graſſes.

Le Chev. J'ai vû le tabac, dont on fait tant d'uſage, venir à ſouhait dans de très-mauvaiſes terres. On dévroit bien accorder aux Provinces dont les terres ſont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce ſeroit un moyen ſûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a aſſez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puiſſe mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choiſir parmi tant de graines a donné lieu à ces ſages réglemens qui réſervent à nos plantations étrangéres la culture du tabac qui eſt ſouvent la ſeule plante qu'on y puiſſe élever avec un profit conſidérable.

Hiſtoire du Tabac

Le Chev. Quelle eſt, je vous prie, l'origine de l'uſage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en eſt venuë.

Le

Le Pr. En 1560. M. Nicot, Ambassadeur de France au Portugal, en ſema la graine dans ſon jardin. Il l'avoit reçuë de quelques curieux qui venoient de l'aporter d'un canton du Méxique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'aplication heureuſe qui fut faite de ſes feüilles ſur quelques ulcéres, la fit regarder comme un excélent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la Reine Catherine de Médicis, & c'eſt de-là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portez ſucceſſivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, & de tabac. Elle a encore donné ſon dernier nom, qui eſt le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de ſuccès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens uſages auſquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre juſquiame de Canada qui lui reſſemble, eſt de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une ſorte de mouvement convulſif. LE BLED.

Le Chev. Ce mouvement eſt irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque choſe ?

Le Pr. Il peut ſans doute nous délivrer d'une humeur ſuperfluë. Alors il eſt un reméde. Mais y a-t-il aparence que pour être en ſanté il faille toûjours avoir le re-

LE BLED. méde à la main, ni qu'on puiſſe regarder comme un reméde, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulſions?

Maniére de ſemer. Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes ſe plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également diſtans; les autres ſe ſément à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le bled ſe ſéme à pleine main. Quand le laboureur a mis ſa terre en poudre, ſoit pour le froment ou pour le ſégle qui ſe ſément en Septembre & en Octobre, ſoit pour les mars qui ſe ſément en Mars & en Avril, alors ſans attendre ſuperſtitieuſement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui ſe preſentent, il attache devant lui ſa longue nape où il jette une meſure de grain, & en entortille l'extrêmité autour de ſon bras gauche, de maniére qu'elle ne puiſſe s'échaper. Il emplit l'autre main; & marchant ſur une ligne droite, il répand circulairement cette ſemence, en faiſant aller ſa main juſques ſur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pied droit. Il avance de la ſorte en cadence, & avec une juſteſſe de mouvement qui réjoüit l'œil du paſſant.

Le Chev. Cette marche eſt-elle réglée pour plaire?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précédente est réglée sur la maniére dont le bled s'écarte dans la projection. Le bled n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer. LE BLED.

Les semailles faites, le laboureur commence à joüir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener, quelques semaines après, le long de ses terres, de voir son champ, si sec & si nud peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premiéres promesses d'une récolte abondante le remplissent de joye.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se dévelope jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je puisse, en ouvrant la terre, vous montrer des graines nouvellement germées. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage

LE BLED. vrage ſans aucun obſtacle. J'ai fait venir pluſieurs graines de bled, & d'autres graines de toute eſpéce à découvert & ſans le ſecours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une legére couche de laine qu'on ſoutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous peu grands. Cette lame poſée ſur un grand vaſe, toûjours plein d'une eau pure & ſouvent renouvelée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles-ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu à peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de ſucs que ſous terre : mais elles y réüſſiſſent cependant, ſurtout ſi on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de ſel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine miſe ſous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on met ſous terre : c'eſt à peu près le même progrès.

Eprouvé avec ſuccès ſur l'avis de M. Mortimer, Secrétaire de la Soc. de Londres.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les ſucs dont elle ſe gonfle ſe communiquent au germe & le font ſortir. Le germe eſt toûjours ſitué à une des extrêmitez de la graine ; & la partie du germe qui eſt vers le dehors, eſt la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine eſt la tige & la

la tête de la plante. Le corps de la plûpart des graines est composé de deux piéces qu'on apelle lobes, & qui sont d'abord unies par une envelope commune plus ou moins dure. Lorsque la graine est enflée par le suc de la terre, les deux lobes se séparent en rompant leur envelope, & tout en fournissant à la jeune plante le lait ou la nourriture délicate dont ils sont pleins, ils végétent eux-mêmes, se fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre : ils servent de feüilles séminales à la plante, & se séchent ensuite d'eux-mêmes lorsque la plante les a épuisez, & n'a plus besoin de leur secours. Voilà ce que vous remarquerez dans plusieurs fêves, dans les pois, dans les graines de citroüilles & de melons. Ces exemples peuvent suffire. LE BLED.

Il y a d'autres graines dont le sac ne se sépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premiéres feüilles. Ce sac donne au germe sa premiére nourriture : mais c'est en demeurant en terre, où il se ride, se flétrit, & se desséche à mesure que la plantule fortifiée tire de la terre même des sucs plus nourrissans & plus forts. C'est ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j'ai observez avec quelque soin dans leurs différens acroissemens.

LE BLED. Racines. Le germe du bled, qu'on a mis en terre, commence vingt-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le ſac de la graine & à ſe dégager. Il met dehors ſa racine & ſa tige. La racine eſt d'abord enveloppée d'une bourſe qu'elle créve. Deux autres racinent s'échapent de côté quelques jours après, & ſortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois ſont hériſſées des chévelus qui embraſſent étroitement les maſſes ſalines & les molécules terreſtres qui ſe rencontrent ſur leur route. Ils en expriment de quoi nourrir la plantule conjointement avec les ſucs liquides qu'elle tire encore de dedans le ſac de la graine juſqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige. La tige de ſon côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le ſuc de la terre en enfilant les pores de la racine l'aſſujettit & la fait deſcendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impreſſion de l'air qui enfile les pores de la tige, contribuë encore à cette direction. Foureau. Le corps de la plante monte inſenſiblement au travers d'un petit foureau qui la conſerve. Ces ſortes de foureaux ſont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

à feüilles dans les arbres. Ces étuis s'allongent quelquefois comme de ſecondes feüilles ſéminales. Ce qui eſt bien ſenſible dans le dévelopement des boutons du maronnier. Mais ils ſe ſéchent quelque-tems après, quand ce qui avoit été mis ſous leur garde eſt en ſûreté. Le Bled.

Feüilles. Le cinq ou ſixiéme jour le bled commence à pouſſer une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n'eſt qu'un rouleau de feüilles pliées l'une ſur l'autre autour de l'épi qui demeurera encore long-tems inviſible & logé dans le cœur. La premiére feüille de ce rouleau s'ouvre un peu vers la pointe, étant toûjours engagée & roulée vers le bas, dans l'étui aſſez dur d'où elle eſt ſortie. Quelques jours après, le ſac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuſe, commence à ſe deſenfler & à ſe rider. La bourſe, qui contenoit les racines, ſe ſeche. Toutes ces piéces, qui n'ont qu'un uſage paſſager, meurent & diſparoiſſent quand elles ont fourni le ſervice auquel elles étoient deſtinées.

Tuyaux. Si l'on arrache le ſac de la graine, ſi l'on retranche l'étui d'où ſont ſorties les racines, & celui d'où ſort le rouleau de longues feüilles, il ne reſte à la main que ce rouleau même qui contient la ſanne & la véritable

LE BLED. véritable tige. En dépliant proprement les feüilles, on aperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au-dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines part une feüille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'éleve une feüille qui est roulée autour du troisiéme tuyau. Au troisiéme nœud commence une autre feüille qui couvre le quatriéme tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisiéme. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire emboitez l'un dans l'autre, s'éleve l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.

Retranchement du verd.

Lorsqu'au retour du printems la fanne des bleds devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un nombre de vaches pour y brouter la pointe du feüillage qui doit périr dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est enfermé.

Enfin

* . . . . Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ. *Georg.* 1.

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toûjours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinez à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges allongent au-dehors deux espéces de trompes, ou de pistiles, pour recevoir les poussiéres des bouquets d'étamines qui paroissent au-dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussiéres ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat & inutile. LE BLED. Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux qu'on peut apeler les racines séminales, alors l'envelope & les premiéres feüilles qui tiroient de la terre & de l'air, des sucs & des esprits proportionnez à la délicatesse de la tige, commencent à se secher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même : elle dérobe aux feüilles les sucs qui les nourrissoient : elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq pieds, quelque-

fois

LE BLED. fois plus. Comment un tronc si foible portera-t'il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abattra : cela m'inquiéte.

Structure de la tige, & de l'épi.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avouë, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit apuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'apui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le bled a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq pieds de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au-dessus d'une certaine humidité pourrissante que les terres exhalent, & qui est extrêmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recuëilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diametre : c'est une œconomie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à quatre fortes bandes, l'affermiſſent ſans LE BLED.
lui ôter ſa ſoupleſſe. Elle eſt encore aſſez fléxible pour ſe courber ſans rompre ſous l'haleine d'un vent ordinaire, & même ſous les coups redoublez d'un vent bruſque & impétueux. Mais à l'aide de ſes nœuds, elle ſe trouve aſſez de roideur pour ſe relever lorſque le calme eſt rendu, Il eſt agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation : les ondes de l'air qui ſe ſuccédent, les abaiſſent tour à tour : ils ſemblent rouler comme les flots de la mer.

L'épi n'eſt pas conſtruit avec moins d'intelligence. Les grains y ſont proprement rangez les uns au-deſſus des autres à des diſtances égales, pour recevoir une égale nourriture. Ils ſont cachez & garantis ſous différentes couvertures, aſſez épaiſſes pour émouſſer les rayons du ſoleil, & aſſez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la roſée ou la pluye qui les feroient germer ſi elles y étoient admiſes intérieurement. Pluſieurs de ces couvertures ſont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, ſelon les uns, peuvent bien être des canaux deſtinez à introduire dans chaque loge une juſte meſure d'air ; &, ſelon d'autres, forment une paliſſade contre

LE BLED. les insultes des petits oiseaux *. Je suis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de bled, sont destinées à soutenir & à rompre les goutes de pluye qui sont forcées par-là de se disperser de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pied des loges de grain où elles pourriroient tout par leur séjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microscope m'a apris la cause de ces deux maladies.

La Nielle. Chacun sçait que la nielle se déclare après une pluye extrêmement menuë & suivie d'un soleil brûlant. Les goutelettes de cette pluye, quand elles s'arrêtent sur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardens, qui brûlent, creusent & noircissent le tuyau en autant de points.

La Bruine. La bruine n'empêche pas les bleds de grossir, comme fait la nielle : mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an passé plusieurs grains bruinez, je les trouvai sans germe, & j'aperçus presque toûjours ou à côté, ou au-dessus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pû mûrir ni jetter leurs poussiéres, étoient demeurées-là sans fournir

* Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. *Cic. de senect.*

nir à la graine le principe qui dévelope le germe, & perfectionne la farine dont la graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui nous donnera le reméde. LE BLED.

Enfin les moissons jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis nous invite à le recueïllir, & à prévenir sa chute. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de Juillet, à abattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur Province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les bleds de Mars. En automne ces bonnes gens vont revoir leur chére famille. On ne craint plus les aproches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joye, & de quoi se délivrer des importunitez du collecteur.

Moisson.

Moissonneurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voilà tous comblez de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut sçavoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rapeler ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la maniére de garder le bled.

Conservation du bled.

LE BLED. *Le Pr.* Il n'en eſt pas du bled comme des fruits. Ceux-ci étant deſtinez à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques ſemaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver ſuivant à paſſer, ils n'ont reçu qu'une robe aſſez legére, & proportionnée cependant à la nature de la ſaiſon qui en doit joüir. Mais le bled, qui eſt la nourriture de toutes les ſaiſons, au lieu d'un habit mince & de peu de réſiſtance, renferme & conſerve la farine qui doit nous nourrir, ſous une écorce dure & vigoureuſe, qui le met en état de durer d'une année à l'autre; d'être tranſporté chez d'autres peuples qui en ont beſoin; d'être mis en réſerve dans des greniers publics pour des beſoins preſſans; & de s'y garder, ſi l'on veut, pendant des ſiécles entiers.

La premiére façon de conſerver le bled eſt de le laiſſer dans l'épi. Il eſt alors dans ſa loge naturelle, & ce n'eſt que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux Provinces & aux Iſles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermez, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le ſéme ou on le plante en ce païs-là avec l'épi pour plus grande ſûreté, & l'on réüſſit par-là à le faire lever. Mais

cette

cette façon de le conſerver auroit parmi nous bien des inconvéniens. Le bled court riſque de ſe pourrir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les met la ſolitude, ils y devorent paiſiblement le travail de nos mains. Souvent le mal eſt grand avant que d'être aperçu. D'ailleurs le beſoin qu'on a des pailles nous oblige à ſéparer le grain de l'épi. Ce qui ſe fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frapant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faiſoient partir le bled hors de l'épi en faiſant paſſer & repaſſer ſur les gerbes un bœuf qui les fouloit aux pieds, ou une lourde charette qui produiſoit le même effet. Les Gaſcons & les Italiens employent encore à cet uſage les charettes ou les traîneaux. Les Turcs ſe ſervent de tables hériſſées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fuſil pour froiſſer rudement les épis. Mais on n'a rien trouvé de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau eſt ſuſpendu, porte ſur les épis un coup d'autant plus fort qu'il eſt ramené de plus haut.

LE BLED.

Batteurs en grange.

La ſeconde maniére de conſerver le grain, eſt de le remuer beaucoup lorſqu'il

Le Bled. eſt hors de l'épi, de le cribler ſouvent, de le faire paſſer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faiſant tomber par une auge ou une trémuïe fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé ſur le champ à l'aide d'une gruë ou autre machine dans l'étage ſupérieur. Le bled ainſi remué & aëré de quinze jours en quinze jours durant les ſix premiers mois, demande moins de ſoins par la ſuite, s'il eſt dans un lieu ſec. Le mouvement & l'air ſuffiſent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échaufaiſon, de la pouſſiére, & des charanſons. Si on donne le loiſir à ces inſectes de s'y gliſſer, ou d'y faire quelque ſéjour, ils s'y multiplient promptement comme des fourmiliéres, & pulvériſent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frottant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme ſont l'ail & l'hyéble; ou bien en les expoſant ſur des couvertures au grand ſoleil qui les tuë; ou enfin en lâchant ſur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charanſons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas

de bled, ce ne feroit pas mal fait de leur donner un nombre de grains à compte avec quelques charanfons mêlez parmi, pour s'affurer s'ils en agiront honnêtement. LE BLED.

Le Pr. J'ai vû un fermier compter fur leur bonne foi, & rifquer quelques écuelles pour fauver le tas.

Quand on a confervé le bled bien net pendant deux ans, & qu'il a jetté tout fon feu, on peut le conferver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des foffes revétuës de fortes planches bien affemblées; ou plus fûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on diffout avec un peu d'eau dont on arrofe legérement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doigts, & forme à la furface une croûte qui eft impénétrable à l'air & aux infectes.

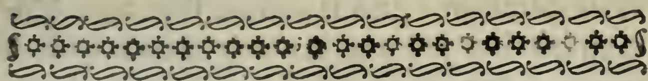
Le Chev J'admire les différens états par lefquels le bled paffe, les rifques aufquels il eft fujet, & les foins qu'il coûte avant que de nous nourrir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille moïens pour nous en affurer la joüiffance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des inftrumens

LE BLED. durs & polis pour rendre le labour plus aiſé & plus profond. Nous nous déchargeons ſur les chevaux & ſur les bœufs, du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le ſecours des leviers, des rouës, & de cent autres machines pour cuëlllir, pour battre, pour tranſporter, pour moudre, & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer ſa peine & pour ménager ſon tems, le bled qui eſt la meilleure & la plus néceſſaire de toutes ſes nourritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'eſt ici plus qu'en toute autre choſe, que Dieu a écarté la pareſſe par le beſoin: & quoique ce ſoit lui ſeul qui donne l'accroiſſement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ſes preſens & ſa bénédiction ſous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oiſif & indolent, en lui faiſant toûjours des libéralitez qui ne lui couteroient que le ſoin de les recuëillir.

* * * *
* * *
* *
*

LES



LES VIGNES.

TREIZIÉME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Comte. LA pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade ſera plus douce ici ſur la pelouſe qui borde le pied des vignes ; & nous pourrons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par-tout en ſon chemin, ſont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne ſeroit-elle pas plus belle ſi elle étoit unie ? On iroit par-tout de plein pied ?

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côteaux. C'eſt ce qui nous donne des vûës réjoüiſſantes, des amphithéâtres ſurprenans qui rendent le païſage vif & varié.

Les Vignes. Nos demeures en ſont mille fois plus gracieuſes. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.

Le Comte. L'étenduë de notre domaine ſe trouve augmentée & preſque doublée par ces grandes courbures.

Utilité des côteaux. *Le Pr.* Si nous n'avions que des plaines nous manquerions de bien des ſecours. La main qui a formé le globe de la terre en a diverſifié la ſurface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoiſſance à meſure qu'il eſt aperçu. Elle ne s'eſt pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualitez pour y faire croître les différentes eſpéces de grains dont nous tirons notre principale ſubſiſtance. Elle a de plus élevé d'eſpace en eſpace des montagnes & des collines, afin de ménager des expoſitions favorables à la vigne & aux plantes qui ont beſoin d'une forte réfléxion de la lumiére pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abaiſſez en pente pour y faire tomber directement le rayon qui ſeroit oblique étant reçu en plaine. Ne ſont-ce pas autant de grands eſpaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réfléxion ſe trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'eſt donc pas moins bienfaiſante

Vignobles.

faiſante qu'habile. Elle a ſçû, comme vous voyez, convertir les terrains qui nous paroiſſent d'abord les plus irréguliers en agrémens & en utilitez. LES VIGNES.

Le Comte. Les différentes utilitez des montagnes ſont un des plus beaux ſujets dont on puiſſe s'entretenir, & nous pourrons quelque jour contenter là-deſſus la curioſité de notre cher Chevalier. Mais c'eſt faire pour le preſent une apologie très-ſuffiſante des montagnes, que de dire qu'elles ſervent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne ſe peut-elle pas cultiver en plaine ?

Le Comte. Communément * elle y réüſſit peu, & ce n'eſt pas même ſur toutes ſortes de côteaux qu'elle ſe plaît. On lui réſerve ceux qui ſont tournez au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre eſt propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côteaux ſi arides, & tous ces terrains pendans où l'on ne peut mettre la charuë, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils ſe couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produiſent le plus délicieux de tous les fruits.

 La

* . . . . apertos
Bacchus amat colles . . . . . *Georg.* 2.

Les Vignes.

Le Pr. Le même ſujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourrit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout uſage, pût produire une liqueur ſi raviſſante ? Il ſuffit de le planter dans une terre ſéche, pierreuſe, ſtérile en aparence : & bien-tôt ce ſable délayé d'un peu de roſée va pouſſer une multitude de grapes qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t'il pris des qualitez ſi ſupérieures à la baſſeſſe de ſon origine & à la ſéchereſſe de ſa terre natale ? Qui lui a donné tant d'eſprits & tant de feu ? Comment ce jus conſerve-t'il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicateſſe, juſqu'à perſévérer dans ſa bonté pendant plusieurs années, juſqu'à ſuporter les ſecouſſes des charois & les plus longs trajets de mer, juſqu'à être converti par l'alambic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curioſité & l'expérience ont diverſifiée en mille maniéres ?

Eau de vie.

Effets du vin, ſource de la joïe.

La Comt. La naiſſance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il eſt ſuivi. Les autres liqueurs, ſoit naturelles, ſoit artificielles, comme la

la biére, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé ſont preſque toutes des boiſſons ſérieuſes & taciturnes, qui laiſſent l'homme livré à ſa mélancolie. Si elles raſſemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moraliſe d'un air triſte, ou l'on y politique froidement, quelquefois on y diſpute avec aigreur. C'eſt le privilége du vin ſeul d'aporter par-tout la vivacité & la joïe. Il délie la langue, il évertuë l'eſprit, & fait éclater la ſatisfaction du cœur par le chant.

LES VIGNES.

Le Pr. C'eſt parce que le vin eſt la ſource infaillible de la joïe, qu'il eſt auſſi l'ame des repas. Point de bonne chére où il manque. Il renferme ſeul bien des mets exquis : mais rien ne le peut remplacer. Tout le reſte n'eſt pas capable de conſoler de ſon abſence.

Ame des repas.

La Comt. Il fait un autre bien. En écartant la triſteſſe & les paſſions ſombres, il répand la ſérénité ſur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il raproche peu à peu des perſonnes ennemies qui ſont charmées de ſe revoir avec un air ouvert & ſans embarras : la colére n'eſt plus dans leurs yeux : elles ſe trouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaiſſante. Le vin devient ainſi le médiateur

Lien de la ſocié-té.

LES VIGNES.

teur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail.

Le Pr. Il est encore un des plus puissans soûtiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joïe, soit en rapelant tout-d'un-coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées.

Ps. 103.

Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourrir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjoüit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos, & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchez de la collation que je vois aprêtée sur l'herbe, seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être exécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échanson.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit défiguré, le vin y a répandu un air de gayeté, & des couleurs que les essences,

ni

ni le fard ne pourroient imiter*. Le pain met l'homme en état d'agir : mais le vin le fait agir avec courage, & lui rend son travail aimable. L'ame, auparavant ensévelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle met l'agilité dans les pieds, & des expressions de joïe dans la bouche. Tous ses maux sont oubliez. Elle prend des sentimens de vigueur : la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l'espérance & à la résolution.

LES VIGNES.

Le Comte. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l'homme, qu'il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé? le vin réjoüit l'odorat, la langue & l'estomac. Il semble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades? il change alors sa séve enchanteresse en une amertume insuportable. Il semble nous avertir obligeamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis : ut exhilaret faciem præ oleo.

Heb. *Mifshumen.* Melius quàm unguentum. *Mieux que ne feroient les essences, ou le fard.* Ps. 103 : 14 & 15.

Les Vignes.

Le Chev. Cependant il ne se fait aucun changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage œconomie qui nous a épargné la longueur des discussions, & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nourritures qui nous sont convenables, ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voïe abregée des plaisirs prévenans, & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'est pas toûjours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagans, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleures nourritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le suprimer.

Le Pr. On a assez souvent vû de prétendus Philosophes, & des Législateurs injustes, tels que Penthée [a], Domitien [b], & Mahomet [c], qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il a planté lui-même pour

[a] V. *les métam. d'Ovide.*

[b] V. *Cedrene, & la chronique d'Eusebe.*

[c] Voyez *L'Alcoran.*

pour en faire l'adouciſſement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorſqu'elle a pû ſe le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'uſage du vin eſt auſſi ancien qu'il eſt étendu, puiſqu'il s'étend à toute la terre, & qu'il remonte au moins à Noé, le pere commun de toutes les Nations. LES VIGNES.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaiſir à entendre l'hiſtoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit ſçavoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Aſſéïons-nous, je vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hiſtoire de la vigne, & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous aprendra la vraïe méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord ſçavoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'uſage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Eſt-il permis de ſoupçonner qu'il y ait eu du vin avant Noé ? il eſt le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire ſans héréſie que le vin eſt auſſi ancien que le monde. Noé prit ſoin de communiquer au genre humain ce qu'il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'eſt dans cette vûë qu'il commença par renouveler l'agriculture : & comme un de ſes premiers ſoins fut

de

LES VIGNES. de planter la vigne, & d'exprimer le jus des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'yvresse, s'il eût connu la nature du vin.

Le Pr. L'yvresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin; mais que l'impression en fut plus forte & plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices de pain & de vin.

Quoiqu'il en soit au reste, la vigne fut portée par-tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculez, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, ce qui en est le soûtien. On se contentoit souvent de cette offrande; & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toûjours accompagné d'une poignée de farine *, ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux élevez

* *Mola*, tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

élevez & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminez. L'offrande étoit toûjours ſuivie d'un repas, où les peuples ſe réüniſſoient pour manger avec joïe en commun, en ſigne d'union & comme ne faiſant tous qu'une ſeule famille. Ces fêtes dégénérérent peu à peu en excès & en diſſolutions. Telle eſt aparemment la premiére origine des fêtes du vin qui ſont ſi anciennes, & qui de l'Aſie ont paſſé en Europe, & par-tout.

LES VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choſes qui n'ont aucun raport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réïteroit ſi ſouvent? A quoi ſervoient les tyrſes, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feüilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient les fetes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi ſe jettoient-ils ſur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi après les avoir mis en piéces, ſe barboüilloient-ils le viſage de ſang? Le vin ne porte perſonne à ces folies.

Origines des fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraiſemblable ſur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne ſont dans leur principe que les fêtes inſtituées dès le commencement par la piété en l'honneur du

LES VIGNES. du vrai Dieu, mais défigurées par les circonstances qui s'y sont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands événemens par les representations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'est encore la coûtume de plusieurs de nos voisins, de faire à Noël & à Pâques, & en d'autres fêtes, des representations dramatiques du mystére qu'on honore : & quoique la Religion Chrétienne, qui est toute entiére dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuses, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce sont des dévotions qui l'amusent sans conséquence pour ses passions. Les Mahométans dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Ismaël, Patriarche des Arabes, representent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le desert. Ils regardent derriére eux, & à côté : ils cherchent avec inquiétude, & ensuite ils se réjouïssent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconnois-

V. *Le Mahométisme de Reland.*

noissez-là l'histoire du puits où Agar & son fils se desaltérérent. Ces exemples nous suffiront. LES VIGNES.

Toute l'antiquité est pleine de cérémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des événemens qui interressoient le plus les peuples. Dans les tems voisins du déluge, lorsque les enfans de Noé, au lieu d'aller peupler la terre, s'obstinoient à demeurer ensemble, & s'occupoient à bâtir dans le voisinage de l'Euphrate, le reste de la terre demeuroit inculte : tout se couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient sans fin. Après la dispersion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le païs qu'elle avoit choisi, les bêtes féroces sortant des bois, venoient ruïner le travail des habitans, & jamais ils n'étoient sûrs de joüir, ni de leurs moissons, ni du fruit de leurs vignes. Nimbrod, petit-fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le païs, & de grand chasseur il devint Roi. Après sa mort, non-seulement on célébra des fêtes sur son tombeau: non seulement on y chanta ses loüanges après celles de Dieu, ce qui devint une occasion d'abus : mais on imita dans ces fetes les chasses fameuses qui avoient procuré aux païs voisins la sûreté & l'abondance

LES VIGNES. dance. On commençoit à l'ordinaire par des ſacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroiſſoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chaſſe : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chaſſe repreſentative. On couroit de montagne en montagne : c'eſt en cela qu'étoit la repreſentation. On la rendoit plus vive & plus vraye en verſant le ſang des bêtes qu'on pouvoit rencontre. Ceux qui étoient le plus couverts de ſang paroiſſoient s'être le mieux diſtinguez dans la chaſſe : & comme les courſes & les voïages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chaſſe aux bêtes; quelquefois à aller montrer aux peuples voiſins la maniére de recuëillir le bled & le vin, on portoit pompeuſement dans ces fêtes repreſentatives le van qui ſert à nétoyer le bled, & on diſtribuoit du vin aux aſſiſtans. Rien de plus propre à conſerver la mémoire des ſervices de Nimbrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire ſur l'origine des fêtes du vin.

Maſtica vanus Jacchi.

La Comt. Il eſt facile de voir pourquoi ces fetes ont été univerſellement bien reçuës. Tant que les dévotions ſont ambulantes, & animées par la bonne chére, on trouve aiſément des dévots. Mais ſuivons l'hiſtoire de la vigne.

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagérent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la portérent dans la plûpart des Isles, & sur le Continent. Elle réüssit merveilleusement dans les Isles de l'Archipel: ensuite elle fut portée successivement en Gréce & en Italie.

LES VIGNES.

Pline * étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur le bucher, prouvoient que les vignes en ce tems-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multipliérent dans les siécles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçûrent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recuëilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employérent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyérent de côté & d'autre plusieurs cruches de vin: aussi-tôt des armées de Beruyers, de Chartrains, & d'Auvergnacs, renoncérent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allérent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'apliquérent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entreprise: & au lieu de blâmer nos peres d'a-

* *Hist. nat. lib. XIV. sect.* 14.

Plutarch. in Camill.

LES VIGNES. d'avoir pris les armes pour s'assurer la joüissance du vin *, Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Pô, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermez, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce tems, la garde & le transport en devinrent plus aisez que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peaux sujets à se découdre, ou à se moisir.

Hist. nat. lib. XIV sect. 29. Cic. Pro Fonteio. Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonnoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules César. Mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut que sous l'excélent Empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols, & aux Bretons de planter des vignes. Il sçavoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquilité aux peuples dont il est le pere. La permission de former des vignobles trouva dans la Bretagne, & dans le Nord de la Belgique, des

En 282.

Vopiscus in Probo, & Eutrop.

* Hæc vel bello quæsivisse venia sit. *Hist. nat. l. XII. sect. 2.*

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu à peu elles furent plantées par-tout où elles purent réüssir. Saint Martin en planta une dans la Tourraine avant la fin du IV. siécle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V. & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses Eglises les vignes qu'il possédoit dans les territoires de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirérent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus d'établissemens à espérer, essayérent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantérent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes : & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples contens de leur sort, n'ont plus songé à chan-

LES VIGNES.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* Voyez dans l'Anthologie une Epigramme de l'Empereur Julien adressée à la bierre.

. . . . σε Κελτοὶ τῇ πενίῃ βοτρύων τεῦξαν ἀπ' ἀσταχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins.

Les Vignes.

changer de demeure : ils perdirent le goût des conquêtes.

La Comt. Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Différentes espéces de vins.

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espéces en sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rapeler tous les vins à deux espéces, sçavoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vinum dulce : vinum austerum, ou *severum.*

Vins de liqueurs.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, & aprochant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimez parmi nous sont ceux de la Ciutat & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Coudrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Rivesalte en Roussillon, & quelques autres.

Uvæ apiciæ, ab apibus & mellis sapore.

Muscats, parceque les mouches s'y attachent par préférence.

tres. Les vins de liqueur étrangers ſont le Tocai qui vient en très-petite quantité ſur un côteau de Hongrie ; la Verdée, la Moſcadelle, & le Montéfiaſconé, tous vins de Toſcane ; le vin Grec du mont Véſuve qui eſt jaune comme de l'or, & le Lacryma vin fort rouge qui ſe recuëille ſur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voiſins de ſon ſommet ; les vins de Malaga dans le voiſinage de Gibraltar ; ceux d'Alicante, & pluſieurs autres d'Eſpagne ; celui de Madére, Iſle qui apartient aux Portugais à l'entrée de l'Océan ; les vins des Iſles Canaries, dont le plus eſtimé vient de l'Iſle de Palma ; la Malvoiſie, vin fort épais qui ſe façonne dans l'Iſle de Candie ; & les autres vins grecs qu'on recuëille à Chios, à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres Iſles de l'Archipel. Le vin de Schiras en Perſe eſt de même nature. LES VIGNES.

Il y a dans toutes ſortes de vins trois parties principales, qui ſont l'huile, le ſel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juſte tempérament qui les rend doux & piquans que par une eſpéce de cuiſſon. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur ſel, en ſorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on

Les Vignes.

Uvæ passæ solem.

ces raiſins expoſez au ſoleil ſur le cep juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe flétrir : & pour les empêcher de tirer encore de la terre des ſucs qui retarderoient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache le raiſin à la branche. Enſuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaiſſie comme un ſyrop. Telle eſt la premiére méthode. La ſeconde conſiſte à exprimer le moût des raiſins quand ils ſont mûrs, & à le faire boüillir * de maniére que l'écume s'en répande ſur les bords du vaſe. Cette ſeconde eſpéce de cuiſſon, qui eſt violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu : mais elle le met en état de ſe conſerver. La troiſiéme eſpéce de cuiſſon qu'on donne au jus du raiſin eſt celle qui va juſqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un ſyrop, ou un raiſiné fort épais.

Defrutum, ſapa.

Le ſoin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premiéres méthodes, lui ôte la plus grande partie de ſon volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une eſpéce d'engourdiſſement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être par-

* Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem
Et foliis undam tepidi deſpumat aheni.

parfaite. Ces vins ne peuvent être legers, fins & coulans. Peut-être ſont-ils par cette raiſon plus propres que les nôtres pour les païs chauds, où le ſang eſt plus rarefié, & a beſoin d'une liqueur ſubſtantielle plûtôt que ſpiritueuſe. Ainſi il eſt peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoûtumez à la douceur de ce ſyrop qui eſt proportionné à leurs beſoins, ſe trouvent plûtôt bleſſez que réjoüis par la vivacité de nos vins. LES VIGNES.

Les vins ſecs au contraire ſont ceux dans leſquels le volatil & le ſel dominent par le moyen de l'ébullition parfaite qui les a délivrez de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & ſubtiliſé ce qui reſte de cette huile, que le ſel n'en eſt pas émouſſé ou affadi; mais qu'il agit au contraire en liberté ſur la langue, & y cauſe une agréable impreſſion. Tels ſont les vins de France, les vins de Moſelle, les vins du Rhin, & pluſieurs vins de Hongrie. L'uſage en eſt plus ſalutaire aux peuples ſeptentrionnaux, dont il volatiliſe le ſang, & dégourdit l'humeur ſombre. Vins ſecs

Les grands défauts de ces vins ſont d'être verds, ou liquoreux, ou terreſtres, ou capiteux. La liqueur, c'eſt-à-dire, la ſaveur ſucrée eſt un grand défaut, parce Défauts.

LES VIGNES. qu'elle affadit le cœur, & trouble l'eſtomac, au lieu d'y porter la joïe & la bonne diſpoſition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut ſe trouver dans les plus excélens vins. L'un & l'autre ſe corrigent communément par une juſte durée. La verdeur eſt moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'eſt une nature qui n'eſt point faite. Le goût dur & terreſtre eſt le pire de tous les défauts : c'eſt celui du ſol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Bonnes qualitez. Les bonnes qualitez du vin ſont d'être ferme, & pourtant aiſé ; d'avoir du corps, & en même-tems de la legéreté ; de réünir enfin une couleur brillante, une odeur flâteuſe, une ſaveur délicate. N'eſt-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recuëillir dans vos vignes quand vous en prendrez le gouvernement? Vous y parviendrez à coup ſûr en ſuivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.

Le Comte. Il y a bien des maniéres de façonner la vigne & le vin. Cette plante eſt naturellement foible : mais la nature l'a pourvûë de petits filets, ou d'eſpéces de mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & ſe maintenir

tenir contre le vent. Nous l'apuyons en France ſur un ſimple échalas. Ailleurs on la ſoûtient à l'aide d'un roſeau, ou avec une haute perche, ou ſur des fourches de bois. En Gréce & en Italie il eſt tout commun de faire monter les vignes ſur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage juſqu'au ſommet *. Les Aſiatiques, qui ont pluſieurs eſpéces de raiſins extrêmement gros, ſont obligez de faire courir leurs vignes ſur des treilles & ſur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes ſous leſquelles ils prennent l'ombre & le frais. Souvent un même terrain leur donne du ris ou du bled pour les nourrir, des vignes pour faire leur boiſſon, & des mûriers qui ſervent à la fois à ſoûtenir leur vigne, & à nourrir les vers à ſoye qui les habillent. LES VIGNES.

La méthode de chaque païs paſſe pour être fondée ſur le beſoin. On croiroit tout perdre en s'y prenant autrement, & il eſt vrai qu'il ne faut s'en écarter que quand on s'eſt aſſuré par des expériences ſuffiſantes qu'on réüſſira mieux d'une autre façon.

* . . . . . . Supereſt . . . . . .
Tum læves calamos & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes,
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos.
Georg. 2.

LES VIGNES. Mais j'ai remarqué dans mes différens voyages qu'il y avoit presque par-tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plus parfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une vigne dans ma terre, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des Provinces de France. Je n'ai rien vû nulle part qui aprochât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavant très-fin & très-estimé : mais il se soûtenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la maniére qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la derniére blancheur, ou parfaitement rouge ; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soûtient six & sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems

tems de l'obſcurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoiſſoit pas auparavant.

LES VIGNES.

Culture de la vigne.

Cette méthode regarde la vigne, le preſſoir, & la cave.

La vigne a beſoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée, & fumée.

Planter.

On ſe garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du bled. Ces terres ont à la vérité des ſucs & des ſels très-abondans: mais comme elles ſe durciſſent après la pluye, à la moindre chaleur elles ſont impénétrables à l'action de l'air & du ſoleil: leurs ſucs ne ſe ſubtiliſent point. Ils n'acquiérent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revêche & groſſiére. Une terre un peu maigre, legére, ſeche plûtôt qu'humide, ſituée en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fuſil, eſt plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne ſçai ſi de ces petits cailloux froiſſez par la culture, il ne ſe détache pas de certains ſels, ou même des particules de feu & de ſouffre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & legéres communiquent plus de fineſſe & de goût à ce qu'elles produiſent: parce que

Les Vignes.

l'action & les influences de l'air qui y pénétrent sans peine, y répandent, & dévelopent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une riviére, moins encore d'un marais. La fraîcheur qui s'en éleve, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gelées du matin sur les feüilles de la vigne, dont la perte est toûjours suivie de celle du fruit.

Boutures

On plante la vigne ou de boutures, ou de plans enracinez. Les boutures sont des jets sans racines qu'on a taillez en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de Mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pied de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.

Plantes de pepiniéres.

Les plans enracinez sont de jeunes ceps

ceps qu'on a élevez depuis deux ou trois ans dans une pepiniére un peu plus maigre que la terre où ils seront replantez. Ce déplacement se fait en Novembre. Il ne faut point mettre d'intervale entre le moment où l'on leve les jeunes plans, & celui où on les transplante : leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pepiniéres dévroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plans enracinez commencent à donner du vin dès la troisiéme année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

LES VIGNES.

On peut encore renouveler une vigne en tout, ou en partie, par le moyen des provins & des marcottes.

Provins & marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jets qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage : ou bien on la coupe sous les racines, & on leve ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier

LES VIGNES. qu'on met en terre, en y abaiſſant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En Novembre on coupe la marcotte ſous l'oſier : on la leve ſans l'ébranler : on la tranſplante enſuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voilà les quatre façons de multiplier la vigne. Aprenons à la tailler.

Taille. La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourrit. Si la terre eſt extrêmement maigre & le bois un peu foible, on ne laiſſe que deux boutons, ou trois tout au plus, ſur le jeune bois de l'année, afin que la féve ne travaillant que ſur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre eſt nourriſſante & le cep vigoureux, on laiſſe ſur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la féve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Tems de la taille. C'eſt un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être auſſi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printems. Ils ſe démentent cependant ou ſe trahiſſent eux-mêmes, puiſque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d'avoir fait aſſez tôt, ils taillent ſouvent dès le mois de Janvier.

Quel-

Quelque diligence qu'ils aportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d'Avril. La séve qui travaille dès celui de Mars, grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrêmitez, qui sont justement ceux qu'on retranchera. Trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s'échape, & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que la chaleur la desséche, & en arrête la perte. La séve ne se dissiperoit ni en pleurs, ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit aussi-tôt la chûte des feüilles. C'étoit l'avis de M. de la Quintinye. On l'a essayé plusieurs fois avec succès, & chacun en peut risquer l'épreuve sur une petite portion de vigne, pour s'assurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en automne afin de labourer à l'aise & à propos au retour du printems, ne sera contredit par aucun inconvénient. LES VIGNES.

On laboure la vigne au mois de Mars quand elle est taillée. Le labour varie selon la nature des vignes. Nous en avons de deux sortes; de hautes qu'on laisse croître dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq & six pieds; & de basses qu'on ne laisse monter qu'à la hauteur de trois pieds, au plus. Labour.

On laboure tous les ans le pied des vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale: Ravalement.

LES VIGNES.

ravale : c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on les couche dans une foſſe de deux pieds de large, & preſqu'auſſi profonde que le pied du cep. Quand le pied du cep eſt couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſez de ſix pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage ſe fait en Novembre.

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes où l'on recueïlle le meilleur vin. C'eſt tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de ſorte qu'un cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toûjours également, & d'empêcher qu'il ne faſſe le coude, ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.

Greffe.

Quand on s'aperçoit que les vignes ſont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache on laiſſe écouler un an au moins avant que d'y mettre de nouveaux plans, & c'eſt bien fait d'y ſemer du froment qui y réüſſira à coup ſûr, ou du ſégle, ou quelques bleds de Mars,

pour

pour dégraisser la terre, & la tenir plus legére & plus proportionnée à la délicatesse de ce jeune plan qui, sans cette précaution, y trouveroit une nourriture trop forte & capable de l'étouffer. Les Vignes.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année sur lesquels la greffe réüssira mieux que sur le vieux bois qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne se fait en fente. L'opération en est semblable à celle des autres arbres.

Terrures.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire, d'y raporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très-legéres, & tous les quinze ans dans les terres plus nourrissantes, on raporte de nouvelle terre au pied des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la régle est de mettre toûjours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pied une épaisseur capable de

LES VIGNES. de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits.

Fumier. On met une médiocre quantité de fumier dans les vignes, ſçavoir, tous les ſept ans quand la terre eſt extrêmement legére, & tous les douze ans quand la terre eſt un peu plus ſerrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables eſt le meilleur pour les terres legéres. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il eſt éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jauniſſantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne eſt en Novembre: mais ſi l'automne eſt pluvieuſe, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuſe au cep auquel elle s'attache, on remet à fumer la vigne en Février.

Liûre. Le tems de lier la vigne à l'échalas eſt lorſque la fleur commence à paroître. On

Rognûre rogne la vigne vers le même-tems, avant qu'elle ſoit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne, c'eſt arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui ſortent du bas & des côtez de la ſouche. Ce travail ſe réïtére

réïtére pour assurer une séve abondante aux fruits qui se sont déclarez. Les Vignes.

Sarclure.

Il n'est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pied des vignes, & qui usent la terre, ou la refroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la houë, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre aprés la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant avec la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter long-tems la végétation.

Insectes ennemis de la vigne.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir: ce sont le gribouri, la béche, & le limaçon.

Gribouri.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hyver en terre, attaché au pied des ceps, surtout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feüillage. Il s'en nourrit & pique les boutons à fruit & les jeunes jets; ce

qui

LES VIGNES. qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des fêves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feüillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enleve à propos ce feüillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y met le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Béche. La béche est une autre espéce de petit scarabée, moins gros qu'une mouche ordinaire,

dinaire, revêtu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au lieu de tête une espéce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n'en fait pas moins aux feüilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapisse d'une sorte de toile ou de duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'aplique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne.

Les Vignes.

Le Limaçon.

On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux escargots, qui se cachent durant la chaleur. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier laborieux travaillera-t'il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens : autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines.

Lorsque

LES VIGNES. Lorsque les labours ont été réïtérez à propos, & qu'un été favorable a secondé le travail du vigneron, le raisin mûrit enfin : il est tems de faire les préparatifs de la vendange. On nétoye les cuves : on met le pressoir & tous les vaisseaux en état. Mais la maniére de faire le vin & de le gouverner, est un détail que nous ferons mieux de réserver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne : je vous y ferai toucher au doigt la plûpart des choses dont je vous ai parlé.



§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§*§

LE VIN.

QUATORZIÉME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Imaginez-vous les vendangeuſes qui accourent par centaines vous offrir leurs ſervices. Quels ordres avez-vous à leur donner ?

Cueïllette.

Le Comte. C'eſt de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra paſſer à trois différentes repriſes dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueïllettes. La premiére, ſera des raiſins les moins ſerrez, les plus fins, les plus murs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pourris, brûlez, verds, ou piquez des inſectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raiſin fort court, parce que la queuë en eſt amére, & qu'à proportion de ſa longueur, elle communique au vin un goût de grape ou de bois.

LE VIN. La ſeconde cueïllette ſera des gros raiſins ſerrez & un peu moins mûrs. La troiſiéme ſera des raiſins verds, pourris, deſſechez, en un mot du rebut. De ces trois cueïllettes je ferai trois cuvées, dont vous ſentez d'abord la différence.

Mélange. Ce premier travail, qui eſt de la derniére importance, ſe peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualitez. L'une, ſituée dans une terre extrêmement legére & pierreuſe, donne un vin qui a beaucoup de fineſſe & d'odeur : une autre, placée dans un fond plus nourriſſant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réünir ces bonnes qualitez en un même vin, & perfectionner l'un par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raiſins de ces différens cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimez. Si je différe à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un riſque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui eſt la plus foible change de couleur, & communique à l'autre ſon défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de ſa compagne : & le moindre mal qui y puiſſe arriver, quoiqu'il ſoit fort grand, c'eſt un œil louche, un nuage,

nuage, une petite lie qui ternira toûjours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on apelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre Du concours de ces différens fruits réünis tout d'abord, & façonnez ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévére plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience: & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualitez, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï, & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flâter la langue semblent s'y être réünis. LE VIN.

Le Pere Pérignon, Religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne, est le premier qui se soit apliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répanduë, on ne parloit que du vin du Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despreaux, je trouvai tous les noms dont

Mon-

LE VIN. Monsieur vient de parler, dans l'explication de l'ordre des côteaux, qui étoit, dit le Commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagez sur le mérite des vins qu'on recueïlle sur les côteaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la Carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Taissi, de Verzenai, de Saint Thiéri, dont il est parlé dans la note : mais j'avois beau chercher Pérignon sur la Carte avant que de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne : c'est une bagatelle. Revenons, je vous prie, à notre vendange. Je comprens à present pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du Gentilhomme ou du Bourgeois, quoique ce soit les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sçauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualitez, & faire un mélange qui donne de la réputation à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on veüille

veüille faire du vin gris, ſoit qu'on veüille faire du vin rouge. LE VIN.

Le Chev. Mais, Monſieur, vous parlez de la couleur du vin comme ſi on étoit maître de l'avoir telle qu'on la ſouhaite. Peut-on tirer du raiſin blanc autre choſe que du vin blanc? & peut-on tirer du raiſin noir autre choſe que du vin rouge?

Le Comte. Le raiſin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promptement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne ſont preſque plus d'uſage. La médecine ſeulement les conſeille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil ſi vif, & qui eſt d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le criſtal, provient des raiſins les plus noirs, & ſa blancheur ne ſe ſoûtient jamais mieux que quand on a pris ſoin d'arracher tous les ceps de raiſins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raiſins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le deſſus, & altéroit toute la maſſe du vin. Mais depuis que les raiſins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure ſept & huit ans, & celui de la Marne va aiſément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils ſont dès la troiſiéme

 année,

LE VIN. année, souvent dès la seconde, si l'on les façonnoit avec la même précaution.

Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne?

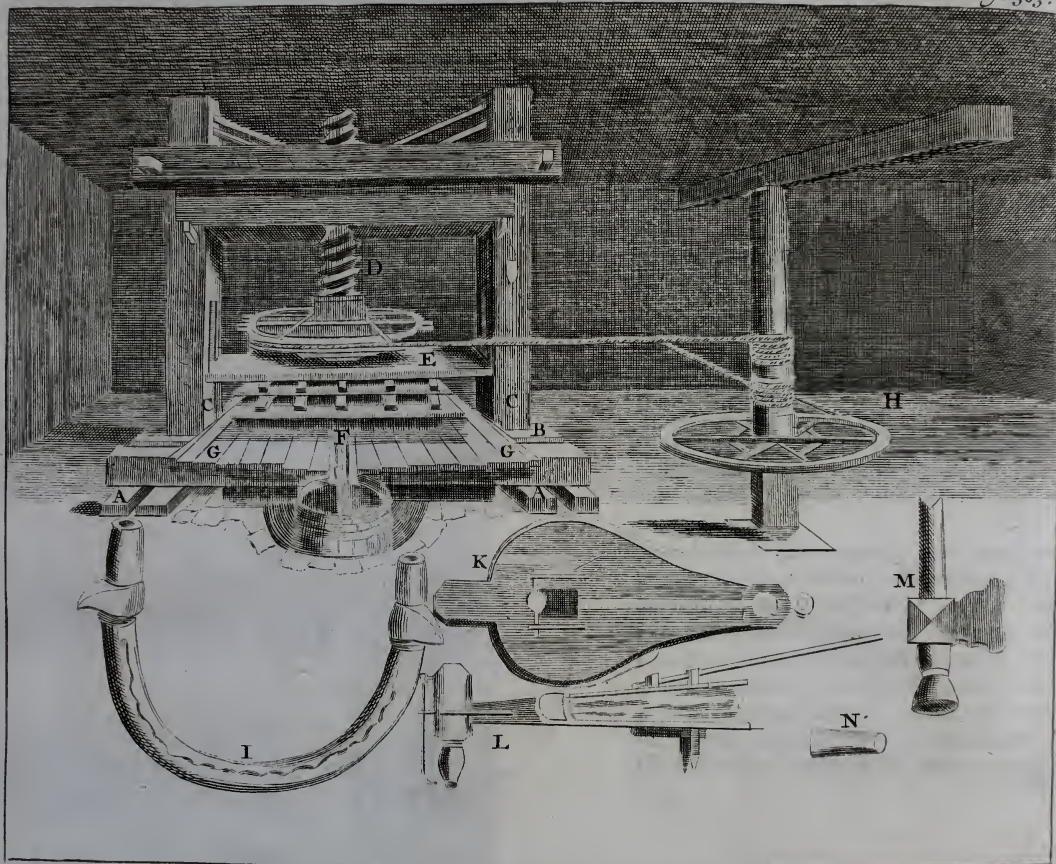
Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici

Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent molement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portez au pied de la vigne, où sans les fouler le moins du monde, on les met dans de grands paniers en leur conservant l'azur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le broüillard aussi bien que la rosée contribuë beaucoup à la blancheur du vin.

Si le soleil est un peu vif, on étend des napes moüillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible, qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange

sans





Le Pressoir ordinaire.

ſans danger juſqu'à onze heures. Quand il eſt fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers ſont arrivez à la maiſon, & vous comprenez de quelle conſéquence il eſt qu'elle ſoit voiſine de la vigne, afin que le raiſin ne s'écraſe, ni ne s'échauffe dans le trajet; auſſi-tôt ſans fouler les raiſins dans la cuve, on commence par les jetter ſur le preſſoir dont je vous montrerai au logis la ſtructure & l'uſage. LE VIN.

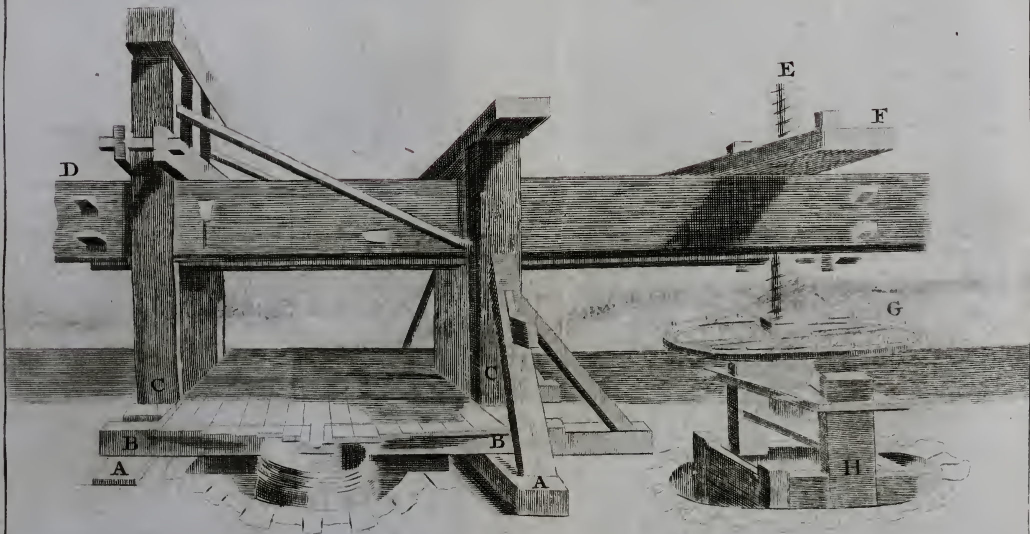
Après qu'on a donné très-promptement la premiére ſerre, on releve les raiſins qui ſe ſont écartez, de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre. Enſuite avec une grande pêle tranchante, on taille quarrément les extrêmitez de la maſſe des raiſins : on rejette par deſſus tout ce qui a été taillé des côtez, & on donne la troiſiéme ſerre qu'on apelle pour cette raiſon la premiére taille. On abaiſſe ainſi les grands arbres du preſſoir à diverſes repriſes qu'on apelle de même, ſeconde, troiſiéme, quatriéme, & cinquiéme taille. L'Abaiſſe La Retrouſſe. Premiére Taille. II. III. IV & V. Taille.

Le vin qui ſort de la premiére ſerre ſe met à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on coureroit riſque de le rougir en le mélant avec celui de la ſeconde ſerre. Mais ce mélange eſt utile & quelquefois néceſſaire quand l'année

LE VIN. n'eſt pas chaude, & que la premiére ſerre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la premiére taille avec celui des deux premiéres ſerres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le riſque : le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille eſt excélent pour faire un boiſſon parfaite : on peut auſſi le joindre aux vins rouges ſi l'on en fait à part.

Les vins de taille vont toûjours en rougiſſant par degré, parce que l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui envelope le grain. Les particules qui s'en détachent ſont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors du raiſin, que les liqueurs qui ſont dans l'envelope du grain étant en mouvement, ſe joignent dès la premiére ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il ſera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre : mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la ſixiéme ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages



Le gros Pressoir.

les moins importans. Les pressoirs de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau-de-vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages. LE VIN. Eau-de-vie d'Aines.

Venons presentement au vin rouge. On sçait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'envelope, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute-part contre les tuniques des grains qu'on a crevez en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénétre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver longtems. Mais la liqueur acide & amére qui est dans la queuë de la grape, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insupportable, sur-tout dans les années froides. Vin rouge.

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un eſt de vendanger ſous le ſoleil le plus ardent. L'action du ſoleil ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient pluſieurs jours de cuve, & le raiſin ſe cuvant alors très-promptement, & s'élevant juſqu'aux bords, très-ſouvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court point riſque de contracter le goût de la grape.

Si l'année eſt froide, ou qu'on ne puiſſe avoir un beau ſoleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois pieds, & en tournant autour des tonneaux dans leſquels on fera le tranſport des raiſins de la vigne au preſſoir, on en arrache les grapes qui en ſortent égrenées, & qu'on met avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goute de liqueur qui demeure attachée à l'extrêmité de la queuë de chaque grain. On jette alors le raiſin dans la cuve, & on l'y laiſſe pluſieurs jours de ſuite en toute ſûreté. Il bout & ſe colore ſans contracter l'amertume des grapes qui en ont été ôtées la plûpart. Je dis la plûpart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, ſans ce ſecours, s'échaperoient de tous côtez ſur le preſſoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premiéres serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément. LE VIN.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la premiére, de la seconde, & de la troisiéme cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé boüillir à l'air un nombre de jours, qui varie selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premiéres chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'automne. Gouvernement du vin.

Le vin de l'année ne se met guéres que dans des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le transvase, il faut toûjours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espéce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente ; ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé, sans aucun fon-

dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les transvasent dans des tonneaux parfaitement nets : & de peur aparemment que le vin ne prenne l'évent ; ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de méche souffrée d'un demi pouce en long & en large. L'huile & l'odeur du souffre empêchent l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soûtenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particuliérement du soin qu'on prend de les décrasser de leur lie, on s'est apliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair : le second est de les coller.

Maniére de le tirer à clair.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflet. Une des extrémitez du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut

vuider

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaiſſeau dans l'autre, juſqu'à ce qu'il ſe trouve à niveau dans tous les deux. On inſére alors dans l'ouverture ſupérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrêmité d'un large ſoufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverſes repriſes à y entrer, & qui n'en peut ſortir, foule le vin également, & le contraint ſans le troubler le moins du monde, à ſe ſauver au haut de l'autre vaiſſeau. Le Vin.

Coller le vin, c'eſt y verſer par chaque tonneau une pinte de liqueur, où l'on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poiſſon, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous aportent d'Archangel, doivent être clairs & tranſparens. On frape la colle avec un marteau de bois pour l'éfeüiller, & la diſſoudre plus aiſément dans un peu de vin & d'eau de riviére, qui eſt plus pénétrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité de vin. On manie ſouvent le tout, & on le paſſe par un linge médiocrement fin. On en verſe la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On broüille cette colle avec le vin, en y inſérant un bâton courbé. La Maniére de le coller.

LE VIN. colle se répand à la surface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admet à discrétion par l'ouverture d'un fausset, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superfluë, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins à clair, depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux. En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réüssit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'Août. Ce qui prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenuë. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangére à la bonté du vin, puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point. LE VIN.

On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en Mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers, & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silléri, de Versenai, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément : mais j'ai bien de la peine à me persuader ce fait.

Quand on met ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite.

Vin en bouteilles.

La façon de le mettre en bouteilles, consiste à laisser un doigt de vuide entre le bouchon frapé & la liqueur; à ficeler le

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les méprises ou les infidélitez; & à mettre le flacon sur le côté : parce que, si on le pose debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se séchera , & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira, & y formera à la surface une pellicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la premiére année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois : les plus grossiéres s'affaissent promptement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois seront à peine écoulez, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émoussera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout, ou perdu

ou altéré dès le troisiéme, souvent plûtôt: soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit & vous oblige à transvaser avec perte, à l'aide d'un petit siphon à deux branches : soit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoissable : soit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile ; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille : mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Le Vin.

Quand au bout d'un an & plus, les sédimens se sont faits à diverses reprises dans le vin rouge, on peut sans danger joüir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y soûtiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois : parce que les pores du verre sont plus serrez. La colle n'y feroit aucun tort : mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Entretien du vin.

Proprié-té des caves.

Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave, & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soutenir le voisinage d'aucune odeur forte ; telles que sont celles du fromage, du cidre, de

la

LE VIN. la bierre, & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantez tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombez cent ans après lui, par la faute des habitans qui négligérent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité *: & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soutenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point connus,

Hist. nat. lib. XIV. c. 6.

Andreas Baccius, de vinis Italiæ.

* Copiæ potiùs quàm bonitati studentium.

connus, une très-grande réputation ; mais même à les conſerver malgré leur délicateſſe beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conſerver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci eſt un fait aſſez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles. LE VIN.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois ſur les progrès du vin de Champagne en paſſant ſur les lieux. Au ſacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims conſommérent pour le repas qu'ils donnérent au Roi & à toute ſa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de Saint-Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payez depuis ſix livres juſqu'à dix la queuë ou les deux piéces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit livres la piéce, ou cinquante-ſix livres la queuë. *Mém. mſ. de M. Jean Roger.*

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, ou qu'il fût extrêmement mal fait, pour être à un prix ſi inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout ; & c'eſt une tradition que Charles V. François I. Henry VIII. & Léon X. avoient chacun un commiſſionnaire réſident à Aï, pour

LE VIN. pour s'aſſûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18 Septembre tiré du chartrier de l'Hôtel de Ville de Reims. Au ſacre de François II. on preſenta au Roi du vin de Bourgogne à vingt livres la queuë rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-ſept & dix-neuf livres la queuë. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne, eu égard aux frais de voiture. Au ſacre de Charles IX. on pre-
1561. 15. *Mai.* ſenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queuë, & du vin du Païs de Laonnois plus cher que celui de Reims. Au ſacre de Henri III. on ne pre-
1575. 13. *Février.* ſenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre juſqu'à ſoixante-quinze li-
1610. vres la queuë. On n'en but point d'autres au ſacre de Loüis XIII. & il coutoit cent ſoixante-quinze livres la queuë. On les trouva ſi parfaits au ſacre de Loüis XIV. que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, ſur-tout par la durée.

Parallèle du vin de Bourgogne & du vin de Champagne. *Le Pr.* Ce vin eſt enfin arrivé au point de ſe trouver le ſeul en France qui puiſſe entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup ſur celui de Bourgogne.

Le Pr. C'eſt une aſſez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à ſe voir au niveau de celui de Bourgogne ſans vouloir prendre le deſſus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon eſprit, dont l'impreſſion eſt moins vive, mais dont on ne ſe laſſe point; & que le vin de Champagne reſſembloit au bel eſprit, qui brille & qui réjoüit davantage; mais qui n'eſt pas toûjours de ſervice. Le Vin

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaiſon. Si vous la faiſiez entre la mouſſe de quelques vins de Champagne, & les ſaillies du bel eſprit, je la trouverois juſte. Il y auroit des choſes aſſez plaiſantes à dire ſur ce petillement ſans fond & ſans ſolidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réünit toute la vigueur de vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'eſprit, l'union de la ſolidité & de la délicateſſe, eſt le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la ſanté, que celui de Champagne : il triomphera toûjours par cette raiſon. Sa couleur ſeule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

LE VIN. *Le Comte.* On se persuade fort à la légére, que cette couleur foncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité* : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin : & plus le vin en est chargé, moins il est fin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goute, si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presqu'inconnuës à Reims & à la riviére de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faisant juger de l'excélence d'une nourriture par l'impression des sens. Cette régle, qui ne trompe point dans les choses simples & sans mélange, assure la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire ; c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à peu près aussi blanc qu'en Champagne : mais il n'aproche pas de la bonté du dernier.

nier. Au lieu qu'on fait en Champagne du vin auſſi rouge que celui de Bourgogne, & alors les Marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne à des gourmets qui s'y méprennent les premiers; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoiſſeurs qui en demandent par préférence. Enfin ſi l'on peut juger du mérite des vins par les prix que les Marchands y mettent, lorſque le meilleur vin de Bourgogne ſe vend trois cens livres ſur les lieux, le vin fin de Champagne ſe vendra dans les caves de Silleri & d'Epernai, ſix, ſept & huit cens livres.

La Comt. Meſſieurs, croyez-moi, laiſſons ce procès indécis. Auſſi-bien n'y a-t'il point de Juge qui ait droit d'en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit ſagement de mettre le procès au croc, & de laiſſer éternellement durer cette querelle. Les prétentions dont ces deux grandes Provinces ſe flâtent également, y entretiennent une jalouſie qui nous eſt avantageuſe. Les partiſans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il eſt vrai, deux factions dans l'état. Mais leurs démêlez ſont réjoüiſſans. Leurs combats ne ſont point dangereux. Il eſt même tout commun de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences

dans

LE VIN. dans l'autre. On ſe raproche ſouvent ſans peine : il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne ſe réconcilient avec la Champagne dès avant le deſſert.

Mais, Meſſieurs, ne vous laiſſez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez auſſi juſtice aux autres boiſſons, quoique d'un mérite inférieur. Nous recueïllons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Roüen. C'eſt ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. le Prieur nous aura apris, s'il lui plaît, comment ſe fait la bierre.

La bierre anciennement cervoiſe.

Le Pr. Les matiéres néceſſaires qui entrent dans la compoſition de la bierre, ſont l'eau, l'orge, le houblon & la levûre.

Eau.

L'eau doit être legére & pénétrante. Cette qualité ſe déclare dans l'eau, par la facilité qu'elle a de mouſſer avec le ſavon. Si elle prend peu la mouſſe, c'eſt une marque qu'elle eſt revêche & chargée de principes étrangers à ſa nature. L'orge qui entre dans la bierre doit être germée & enſuite mouluë. Pour pouvoir germer, elle doit tremper durant vingt-quatre heures, puis être portée au cellier, qu'on apelle le germoir, où elle demeure étenduë juſqu'à ce que le germe en ſorte de chaque grain,

Orge.

Orge germée.

Le germoire.

de

de la longueur de quatre à cinq lignes. On la fait secher ensuite dans un bâtiment couvert qu'on apelle la touraille, sur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L'orge étenduë, & de tems en tems remuée se seche, à l'aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s'éleve au travers du plancher & de l'étoffe.

LA BIERRE.

La touraille.

L'orge, tant celle qui est germée, que celle qui ne l'est point, car on les mélange quelquefois, est mise ensuite au moulin pour y être brisée grossiérement : de façon cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la bierre, sont les grandes chaudiéres de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudiéres sont environnées de maçonneries, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudiére.

La Chaudiére.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable, & le fond volant. Le fond véritable qui est le plus bas, descend un peu en pente, jusques vers le milieu où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. A deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond volant, composé de planches qu'on leve quand on le veut nétoyer, & percé d'une multitude de

La cuve.

La tape.

LA BIERRE. de très-petits trous. Sur ce fond supérieur on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se met la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudiére, par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinuë entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant: elle souleve & fait nager toutes les matiéres qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide: mais en enfonçant une pêle de bois dans la chaudiére, on reconnoît le juste degré de chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la pêle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de pêle & de bras, on remuë fortement la farine, pour en faire passer toute la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le mot de brasser & de brasseur.

Brasser.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on leve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éleve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourrissant dans l'orge, s'échape par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossiéres sont arrêtées, & elle va

se

se rendre par l'ouverture du véritable fond dans un réservoir. LA BIERRE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse encore la même farine une seconde & une troisiéme fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sçait ce qu'on met d'eau dans une chaudiére, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces différentes reprises. La proportion de l'orge avec l'eau, est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du réservoir, pour être portée dans une chaudiére où l'on la fait boüillir avec des bouquets de houblon mâle, à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laisse boüillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bierre blanche, il suffit qu'elle commence à boüillir. On la fait refroidir en la versant dans des bacs : ce sont des cuves plates, fort larges, & sans profondeur. Lorsqu'elle est tiéde, on la fait passer dans une autre cuve, où l'on met un seau de levûre par muid. La levûre est l'écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu'on recuëille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été sept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la

Les bacs.

La Levûre.

farine

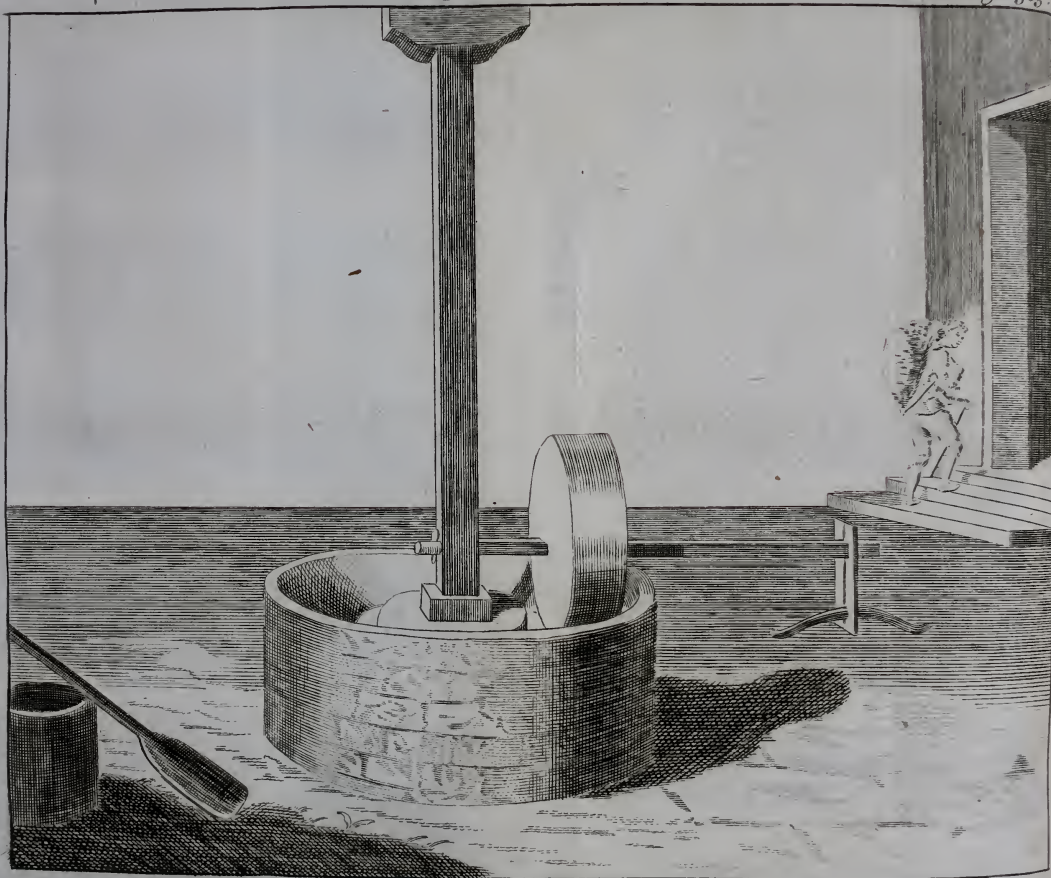
LA BIERRE. farine de l'orge, & les efprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laiffe un tems les vaiffeaux ouverts, afin qu'elle écume & fe décharge de ce qu'elle a d'impur. Pendant deux jours on remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

La levûre. Double bierre : bierre fimple : petite bierre. La bierre dont j'ai parlé, eft la double. Si fur le muid d'eau l'on ne met que moitié des chofes que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levûre, c'eft de la bierre fimple. Si l'on n'y met que le tiers, on la nomme petite bierre. Une legére pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet. Les braffeurs de Paris, qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & fe gardent bien, ni de l'épaiffir avec le miel, ni de l'affadir avec le fucre, ni de la rendre furieufe avec de l'yvroïe, du gingembre, & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bierre fe perfectionne en bouteilles, fi elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais, une amertume infuportable.

Hiftoire de la bierre & du cidre. L'ufage de la bierre eft de tous les tems & de tous les païs, où il n'y a point de vignes. Le cidre paffe pour n'être pas une invention ancienne, ou fi l'on trouve des





Meule à écraser les Pommes.

des preuves * qu'il ait été en uſage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'uſage en a été moins univerſel ; & ce n'eſt que depuis trois cens ans au plus, qu'il eſt devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans pluſieurs Monaſtéres l'ancienne braſſerie, aujourd'hui inutile. L'uſage de cette liqueur agréable & bienfaiſante ſe répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos Provinces voiſines de l'Océan. Mais je ne veux pas m'opoſer, par une plus longue hiſtoire, à l'impatience où eſt M. le Chevalier, de ſçavoir comment le cidre ſe fait. **LA BIERRE.**

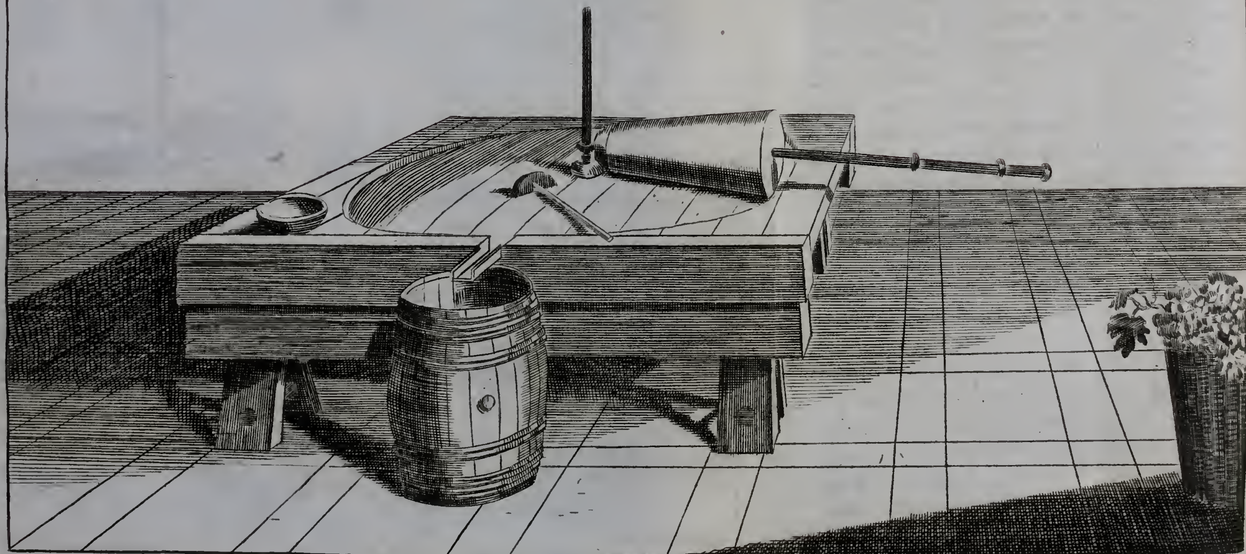
La Comteſſe. Le cidre eſt le jus des pommes, non de celles qu'on eſtime pour l'uſage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres ; mais des pommes les plus ruſtiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes les unes ſont douces, les autres ſûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court eſt d'en arracher le plan, ou de le greffer. Les pommes douces ſont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue ni la téte. On **Le Cidre.**

* Sicera Hebræo ſermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare poteſt, ſive illa quæ frumento conficitur, ſive pomorum ſucco. *Hieron. ep. ad Nepot.*

LE CIDRE. cueïlle proprement les pommes : ou, lorsque dans une année abondante cette cueïllette coûteroit trop à faire, on abat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le port eau grenier, où l'on range chaque espéce selon son degré de maturité, pour les pressurer de même à différentes reprises, jusques bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette boüillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en met en quarré un lit de quatre ou cinq doigts d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on met une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille, nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois

du





Pressoir à écraser les pommes ou le Verjus.

du pressoir avec la rouë, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser boüillir quinze jours ou trois semaines durant : aprés quoi on le bouche. LE CIDRE.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre est une piéce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une rouë & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtez.

La Comt. Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau : & lorsqu'il flâte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles : il s'y soûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange : c'est en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais d'une excélente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous presenterai a deux qualitez fort estimables Vin de geniévre. *Vie du Comte de Moret.*

Differentes Boissons

mables : elle eſt très-ſalutaire, & ne coûte preſque rien. C'eſt le vin de Geniévre : on pourroit l'apeler le vin des pauvres, quoique des perſonnes très-riches en faſſent uſage. Il ſe fait avec ſix boiſſeaux de graines de geniévre, & trois ou quatre poignées d'abſinthe. On laiſſe infuſer le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laiſſer tomber le marc, & tirer la liqueur à clair. Elle eſt beaucoup meilleure & plus gracieuſe étant vieille. C'eſt une boiſſon inventée ou perfectionnée par le Comte de Moret, fils d'Henri IV. dont je viens de lire l'hiſtoire. Ce Prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Caſtelnaudari, paſſa le reſte de ſa vie, qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit ſaintement avec quelques autres ſolitaires. Il joüit toûjours de la plus parfaite ſanté, avec le ſecours du travail des mains, & de cette boiſſon.

Le Pr. Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refuſent l'uſage du vin, ont inventé des boiſſons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excélente ; mais qui ne dure dans ſa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nourriſſante. Les Américains font diſſou-

dre

dre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois, & les Moſcovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu boüillir, puis fermenter au ſoleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'eſt ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boiſſons de la framboiſe, de la groſeille, de la fraiſe, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite eſt le ponche, qui eſt une compoſition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une doſe de ſucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, ſouvent des jaunes d'œufs, & du lait pour épaiſſir le tout.

DIFFERENTES BOISSONS.

Hydromel.

Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange aſſortiment!

Le Pr. Nous leur faiſons le procès ſur le mélange de leurs boiſſons : ils nous rendent la pareille ſur la diverſité de nos ragoûts.

Le Comte. Ce qui me ſeroit le plus ſuſpect dans la ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'eſt l'uſage de l'eau-de-vie qui en eſt toûjours la baſe, & que je crois pernicieuſe.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie eſt un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus

Eau-de-vie.

DIFFERENTES BOISSONS

fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver ?

Le Comte. Ces esprits si vifs & si agissans, sont bridés dans le vin, & rectifiez par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiler & de les mélanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage à titre de reméde, comme on se sert des autres distilations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

Dangers des liqueurs.



LES

LES BOIS.

QUINZIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. AVec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez-vous point, Monsieur, qu'on ressent encore une je ne sçai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourrez trouver la cause mieux que moi.

Le Pr. La lumiére du jour affoiblie par l'épaisseur de la verdure, la beauté, & la hauteur de ces grands arbres, enfin le silence profond qui régne ici par-tout, toutes ces choses réünies, ont un air de nouveauté, de grandeur, & de majesté qui frape d'abord. Elles nous portent au recueïllement, & nous invitent à penser.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour discourir sur l'histoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puisse fournir rien de curieux.

Les Bois. Ce n'eſt d'un bout à l'autre que la répétition de la même choſe : toûjours des feüilles, toûjours du bois.

Le Pr. Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différens uſages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des ſujets d'admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt éleve dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres ! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d'une taille démeſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nourris, ſont à peine diſtans de quelques toiſes, ſouvent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage ? Quel jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d'arbres ? Qui a pû ſuffire au ſoin de les élaguer, de les arroſer ? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Origine des forêts. Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé de

de planter ni d'entretenir les forêts. Le bled, les légumes, la vigne, & quelques arbres aſſez peu élevez ont été ſoûmis à ſon induſtrie, pour l'occuper & pour l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à ſa petiteſſe. Elles montent peu, pour ne pas refuſer un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'eſt réſervé les arbres des forêts : & quoiqu'il donne auſſi l'être & l'accroiſſement à toutes les autres plantes, les forêts ſont proprement ſon jardin. Lui ſeul les a plantées : lui ſeul les entretient. C'eſt lui qui en diſperſe les petites graines ſur toute une large contrée. C'eſt lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aiſément emportées par l'air & répanduës en plus de lieux. Il ſuffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil ſur la graine du tilieul, de l'érable, & de l'orme. C'eſt lui qui en tire enſuite ces vaſtes corps qui s'élevent ſi majeſtueuſement dans les airs. Lui ſeul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de pluſieurs ſiécles, contre les efforts des vents qu'il envoye ſur la terre. Lui ſeul tire de ſes treſors des roſées & des pluyes ſuffiſantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une eſpéce d'immortalité. Nous allons encore aujour-

LES BOIS

LES BOIS. d'hui dans les forêts où les Druïdes cueïlloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt des Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long-tems avant Jules-César : la Forêt-noire, & la forêt de Bohême, sont les restes de la forêt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entiére, & s'étendoit jusqu'en Transsylvanie.

Comment. Cæs.

Le Chev. Assurément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. Ils ne sçavent que les abattre. Mais l'origine n'en est point difficile à trouver ; c'est la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver de certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui attribuant ce qu'elle ne fait point, deshonore la vérité, & affoiblit notre reconnoissance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui reproduit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la précédente, & qui ne fait que se dégager

&

& s'accroître. Mais non-seulement la terre ne peut former aucunes plantes : on peut, & on doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourrit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nourriciers dont celles-ci ont besoin ; en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est point de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes : & elle ne leur donne, ni l'action, ni l'accroissement. D'elle-même, c'est une masse lourde, seche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle. LES BOIS.

La verdure, les fleurs, & les graines dont les arbres se couvrent & se dépoüillent tous les ans, la séve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois est abattu, font des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matiére. Les coupes qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui se renouvellent toûjours après certains espaces de tems, étant mises ensemble durant quelques siécles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourrissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & devorées par le travail de tant de profondes racines, diminuëroient sensiblement. L'inanition les auroit abaissées de siécle en siécle : & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

Expérience de Vanhelmont. Il en est de la terre qui nourrit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourrit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore exactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'accroissement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feüilles & de nouveaux fruits. Tout cela pese : où l'a-t'il donc pris ?

Le Pr. Puisque la terre se trouve exactement du même poids, la matiére des accroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourrissent. C'est donc une puissance toûjours agissante & une sagesse toûjours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les

entretient

LES BOIS.

entretient ſans notre ſecours, & qui ne ceſſe de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le ſel, l'huile, le feu, & tous les principes, ſoit ſimples, ſoit mélangez, dont chaque eſpéce a beſoin.

Deſtination des forêts.

Le Chev. J'entens à preſent en quel ſens la terre eſt féconde. Mais Dieu qui eſt l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres fruitiers, au lieu de multiplier ainſi les arbres ſtériles.

Le Pr. Les arbres des forêts ſont apelez ſtériles, par comparaiſon avec d'autres, dont les graines ſont envelopées d'une chair, qui en les conſervant, ſert auſſi à nous nourrir. Mais les premiers ne ſont, dans la vérité, rien moins que ſtériles : ils ſont pour nous une ſource intariſſable de richeſſes & de commoditez ſupérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en eſt utile : examinons d'abord l'uſage des feüilles : nous continuërons par les graines : de-là nous deſcendrons aux écorces, puis aux racines : & enfin nous viendrons aux différens uſages du bois.

Les

LES BOIS.

Usage des feüilles.

Les feüilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chûte. Sur l'arbre, elles sont une des grandes beautez de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui aproche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres même, puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chévelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soupiraux de ses feüilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le cours de la séve jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la séve des arbres n'y est introduite par les feüilles : ce qui peut aisément se justifier par le prompt dépérissement de la plûpart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chûte d'air qui leur aporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nourriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chute des feüilles.

Lorsque l'air, resserré par les froids, n'exerce plus son ressort sur la séve, celle-ci s'engourdit ; & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feüilles qui

ne diſſipent plus leur ſuc par la tranſpiration, comme elles faiſoient en été, s'épaiſſiſſent & tombent par leur propre poids, ou bien elles jauniſſent, s'éventent, & ſe diſſipent à la moindre ſecouſſe des vents auſquels elles ſervent de joüet. La terre en eſt bien-tôt couverte : elles ſe pourriſſent au bas des arbres, & ſous les pieds des animaux. On les croiroit perduës & entiérement inutiles : mais c'eſt cette pourriture même qui fait la graiſſe de la terre. Les pluyes en détachent le ſel qui y reſte, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en ſaiſiſſent. Cette jonchée de feüilles préſerve ſous ſon épaiſſeur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme ſi elles étoient dans la terre la plus douce, & ſuplée ainſi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font ſouvent de grands amas : ils brûlent ces feüilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à deſſerrer les terres fortes & pareſſeuſes.

LES BOIS.

Les graines, dont il ſemble que le vent ſe jouë auſſi-bien que des feüilles, n'en ſont que mieux diſperſées, pour étendre

Uſage des graines.

&

LES BOIS. & multiplier les eſpéces. Après le ſervice important de perpétuer nos forêts, elles nous ſervent encore à divers uſages.

Glands. Feines. Les glands de toutes les différentes ſortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines, ſont la nourriture chérie des porcs & des ſangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buiſſons, ſervent de reſſource à la plûpart des petits oiſeaux.

Noiſetes. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornoüille, la noix, l'aveline, & la noiſette, tant la franche que la commune, c'eſt par-tout qu'on trouve dans les forêts le cornoüiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'eſt bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un

Noix. bois où il eſt étouffé. On le laiſſe en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, ſoit pour l'uſage de la table, ſoit

Huile de noix. pour l'huile qu'on en tire, & qui ſert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliſer les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou améres, n'y de tant d'autres graines dont l'uſage nous eſt familier

lier. Parcourons ſeulement les principales eſpéces des noix ou des amandes étrangéres qu'on eſtime le plus. Les Bois.

La noix-muſcade eſt de ce nombre : on en fait cas pour ſa chaleur bienfaiſante, & pour ſon odeur aromatique. C'eſt la graine d'un arbre qui croît dans l'Iſle de Banda, & dans quelques autres de l'Océan Oriental, dont les Hollandois ſe ſont aproprié les récoltes, ſoit à titre de conquêtes, ſoit en payant aux Inſulaires des penſions qui ſont plus utiles à ceux-ci que le produit de leurs arbres. Cette noix eſt d'abord couverte d'un ſur-tout groſſier, qui ſe fend peu à peu de lui-même, & enſuite d'une eſpéce d'envelope charnuë, qui embraſſe toute la noix. Cette envelope qu'on nomme macis eſt fort eſtimée pour ſon excélente odeur & pour ſes qualitez médecinales. La noix nous eſt envoyée confite, ou ſeche & dépoüillée du macis. Elle eſt d'uſage dans les aſſaiſonnemens & dans les remédes. Noix-muſcade. Macis.

Le caffé, qui par ſes bons effets a pris faveur par-tout, eſt la baye ou la graine d'un petit arbre qui n'étoit autrefois connu qu'au Royaume d'Yemen en Arabie. La ſemence qui ſe trouve dans le cœur de ſon fruit, ayant la propriété de tenir la tête libre & éveillée, lorſqu'on la prend en infuſion Caffé.

LES BOIS. fusion, les moines Arabes furent, dit-on, les premiers qui en firent usage pour acquiter, sans assoupissement, leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l'usage. D'abord quelques docteurs Turcs s'oposérent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenant trop de la force du vin. Mais le Mouphti leva la difficulté : le caffé fut déclaré non vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut aporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne séme pas au moins dans nos Provinces méridionales une graine si utile & de si grand debit.

Le Pr. Elle ne réüssiroit ni là ni ailleurs, parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueïllie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Mocha marinent ou lessivent les semences du caffé, avant que de nous les envoyer, pour empêcher qu'on ne puisse les semer, & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a aporté quel-

quelques plantes dans l'Isle de Bourbon*, LES BOIS.
à Batavia, & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec succès; on a reconnu que la semence de cet arbre ne leve point quand on différe quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueïllies à Amsterdam, & envoyées à Paris, ne réüssirent point. Mais toutes celles qu'on a cueïllies à Amsterdam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur les petits caffiers qu'on y avoit plantez, ont fort bien levé quand on apris soin de les mettre en terre sans délai.

Le caffier se peut voir au Jardin Royal, où il n'a encore que sept ou huit pieds de haut, & une tige de la grosseur d'un pouce: mais il s'éleve dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de quarante pieds, & n'excéde guéres quatre à cinq pouces d'épaisseur. Il est en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne sur toute la longueur de son tronc, des branches qui sont toûjours exactement oposées l'une à l'autre, & par différentes paires, dont l'une croise l'autre. Les feüilles qui tiennent de la figure du laurier ordinaire, sont aussi rangées deux à deux. De l'aisselle de la plûpart des feüilles, naissent des fleurs blanches d'une odeur douce, & assez semblables pour

* A l'Orient de Madagascar.

LES BOIS. pour la figure à celles du jasmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui succéde, ne ressemble pas mal pour la figure & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point desagréable, sert d'envelope à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent, faute d'avoir reçû sa fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourrie.

Usage du caffé.

Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir seché. D'autres ne font infuser que les envelopes. La maniére la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toûjours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste degré de la torréfaction, est la couleur du caffé tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. Le caffé nouvellement pulvérisé a toûjours plus de vertu : & jetté dans l'eau boüillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le boüillon souleve la poudre du caffé jusques sur les bords de la caffetiére, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque-tems avec la cuilliere. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

Nos

Nos habiles médecins, fondez sur l'expérience, attribuent au caffé les propriétez de faciliter la digestion, de précipiter les alimens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages, & les apesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réïtérer l'usage de cette boisson en un même jour, ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du caffé par le moyen du sucre, du pain, & du lait; du sucre en tout tems; du pain quand on le prend à jeun; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altéreroit.

Les Bois.

M. de Jussieu, mém. de l'Académie. 1713.

Le Chev. Y a-t'il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé ?

Le Pr. On estime beaucoup plus le petit verdâtre, sur-tout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marseille, que le gros sans odeur qui nous vient par l'Océan. La longueur du trajet & le passage de la ligne peuvent nuire à ce dernier.

Le cacao, qui fait la basse du chocolat, est encore une graine. On la trouve rangée par maniére de pepins, ou d'amandes dans une

Cacao. Chocolat

Les Bois. une eſpéce de concombre ou de melon, qui vient ſur un petit arbre de l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépoüillées de leur écorce par le feu, enſuite pelées, puis rôties dans une baſſine à un feu modéré, elles ſe pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écraſent avec un rouleau de fer ſur une pierre platte fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de ſucre: voilà ce qu'on apelle du chocolat de ſanté. Pour faire du chocolat avec odeur, on remet ou dans le mortier, ou ſur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de ſucre en poudre. Quand le tout eſt mêlé, on y ajoûte une poudre compoſée de

Vanille. la graine de dix-huit gouſſes de vanille, d'une dragme * & demie de canelle, & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris, d'autres un grain de muſc. Quoiqu'on ne puiſſe guéres y en mettre moins, peut-être eſt-ce toûjours trop. On en bannit ſur-tout le poivre & le gingembre. Cette compoſition ſe diverſifie ſelon le beſoin ou ſelon le goût des nations & des particuliers. Le tout promptement mêlé, de crainte qu'il ne s'en éva-

* La dragme eſt la même choſe qu'un gros, qui contient la huitiéme partie d'une once ou ſoixante & douze grains.

évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on tient bien empaquetées, & qui se mangent, ou qu'on met en liqueur. Les Bois.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t'elle.

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à boüillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatiére, & on la laisse boüillir durant un quart-d'heure ; en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu : puis un quart-d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur, qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nourriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut aparemment distinguer du cacao. Cocos.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forêts de cocotiers, qui sont

des

LES BOIS. des efpéces de très-grands palmiers qui donnent des noix, fouvent plus groffes que la tête d'un homme. Il feroit difficile de dire, lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en eft bon pour faire des maifons & des navires. La feüille qui eft grande & épaiffe fert à couvrir les toîts. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaiffeaux. On tire des branches par la térébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conferver par la cuiffon, ou convertir en vinaigre. De deffous l'envelope de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaiffeaux. La coque de la noix fert à faire des taffes, des cuillieres, & toutes fortes d'uftenciles. La moëlle en eft excélente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moëlle contient depuis deux jufqu'à quatre livres, d'une eau délicieufe, qui fert de boiffon ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

Dictionnaire de Lemery.

Cachou. *Le Chev.* Peut-on fçavoir ce que c'eft que le cachou, dont on fait ufage dans les maux de gorge, & dans d'autres. Il a quelquefois l'air d'une petite graine : on le

Hiftoire du Cachou par M. de Juffieu.

le prendroit souvent pour une sorte de terre. — Les Bois.

Le Pr. Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoye, ou en masse brute, ou en petits grains ausquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueïlle sur le palmier nommé Arec. On en extrait un suc ou un sédiment qui s'épaissit, & dont les Médecins conseillent l'usage. — Noix d'Arec.

Il seroit trop long de détailler les autres secours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domestiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'usage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en sont la partie qui contient le plus de sel & d'huile : apparemment parce que la séve & l'huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de sels & de principes végétaux se manifeste par la bonté des cendres de l'écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'est cette abondance de sel & d'huile, qui est cause que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvérisées, sont si utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre service. En poudrant ainsi une peau à plusieurs reprises, on l'affermit & on la rend souple. Le sel qui la pénétre de toute-part la fortifie, & l'empêche de — Usage des écorces. — Le Tan.

LES BOIS. se corrompre. L'huile qui s'y insinuë partout l'assouplit, la dispose à se prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille : mais elle fait plus : elle la rend impénétrable à l'eau.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer, & tenir chaudement.

Le tan, après avoir façonné le cuir à notre usage, n'est pas encore une matiére de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui, étant bien sechées, servent à chauffer, presque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de sel ne sont qu'une terre morte, qui n'est presque plus propre à rien.

Mottes.

Il y a d'autres écorces d'arbre dont on fait un trafic très-considérable : il y en a d'aromatiques, comme est l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médecinales, comme est l'écorce de l'arbre du Pérou, qu'on nomme Quinquina, qui ne manque presque jamais d'emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne soit point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer : telle est celle du chanvre, du lin, de l'ortie, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on leve de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soye ou de coton.

Canelle.

Quinquina.

Ecorces à filer.

Le

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit present à Madame la Comteſſe d'une boëte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelles. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & ſans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le preſent. LES BOIS.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque ſe trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du païs apellent Lagetto). Les feüilles en reſſemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure eſt dure & brune, à peu près comme celle des autres arbres. Mais ce qui eſt fort ſurprenant, c'eſt que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & aſſez ſolide, eſt compoſée de douze ou quatorze couches qui peuvent être ſéparées aſſez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére de ces couches, qui vient après la groſſe écorce, forme un drap aſſez épais pour faire des habits. Les couches intérieures reſſemblent à du linge & ſont propres à faire des chemiſes. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches,

Hiſt. nat. de la Jamaïque du Chevalier Sloane, tom. 2. p. 22. planco. 168. & 169.

LES BOIS. ſont autant de toiles de gaze, ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & ſe reſſerre comme un rézeau de ſoye). On fit autrefois preſent d'une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la Grande-Bretagne. Toutes ces toiles ſont aſſez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. p. 132. La même lettre ajoûte qu'il y a dans cette Iſle un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe eſt un ſavon qui peut ſervir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.

Le Pr. Il ne faut point de manufactures dans ce païs-là : mais il ne faut pas aller ſi loin pour trouver des écorces utiles.

Le liége. *Le Chev.* Le liége qui ſert à conſerver les liqueurs les plus précieuſes, n'eſt, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il eſt vrai, & à la voir ſi noire, ſi raboteuſe, & ſi legére, on ne lui attribuëroit pas une propriété auſſi importante qui eſt celle de s'ajuſter avec ſoupleſſe à l'orifice de toute ſorte de vaſes, & d'être en même-tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, eſt une eſpéce de grand chêne-

* M. de Tournefort l'apelle *Sapindus foliis coſtæ alatæ innaſcentibus.* Inſtit. p. 659.

ne-verd qui croît en Gascogne, en Espagne, & en Italie. La glandée en est plus estimée que celle du chêne commun, pour engraisser les porcs. Son écorce d'elle-même se créve & se détache étant poussée par une autre qui se forme dessous. On prévient le travail de la nature : & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une incision de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres incisions transversales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pied. On leve toute l'écorce sans la rompre, puis on l'amolit dans l'eau. On la met ensuite sur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant de pierres, après quoi on la seche, & on l'embale pour le transport. LES BOIS.

C'est encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en incisant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des résines d'un usage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux & les cordages. Le sapin, le mélèse, le cédre, le cyprès, le térébinthe, le lentisque, & quelques autres donnent la colophone, la térébenthine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les différentes Poix-résine.

Les Bois. résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remédes.

C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espéces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres proprietez. Son grand mérite est de nétoïer & de consolider les playes. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive une autre espéce qu'on nomme de Copahu, dans le Bresil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & apelée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Méxique qui a les feüilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir trouvé le même dans le Mississipi. Le baume de Tolu vient d'auprès de Cartagéne au Méxique. On fait encore beaucoup d'usage de celui qui vient du Pérou.

Baume. De Judée. De Copahu. Storax liquide. Baume. De Tolu. Du Perou.

Si l'agréable odeur de la séve de nos tilieuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous indiquer quelqu'utilité trop négligée jusqu'à present.

Séve des Tilieuls, Bouleaux, Peupliers

Rien

Rien de ſi ordinaire que de voir couler quelque gomme de l'écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'uſage en médecine, & dans les manufactures, ſont la gomme Arabique qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme gutte qu'on tire d'un arbre du Royaume de Camboge, & la gomme qui nous vient du Senégal. Celle qui coule de nos cériſiers paroît auſſi bonne à pluſieurs ouvriers que les gommes étrangéres. Deſcendons aux racines. Les Bois. Gommes.

Les racines ſe pliant en terre ſelon la nature des obſtacles qu'elles trouvent à leur accroiſſement, ſont plus tortueuſes & plus noüeuſes que le reſte de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenuës fort ſéchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fourniſſent aux Ebéniſtes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les aſſemblages qu'ils en font paroiſſent ſortir de l'atelier d'un peintre. Racines. Pour le marqueterie.

Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excélentes courbes, c'eſt-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend preſque inaltérables, & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoi- Pour le charonge

LES BOIS. vent le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la teinture. Les teinturiers font auſſi uſage de pluſieurs racines. Il y en a ſans fin qui nous ſont ſalutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipécachuana contre la diſſenterie, & de rubarbe contre les deſordres de l'eſtomac.

Pour la médecine.

Quelque grands & variez que ſoient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne ſont point comparables à ceux que nous tirons à chaque inſtant du bois même. Dieu ſemble créer tous les jours, & rendre inépuiſable une matiére qui par ſa ſoupleſſe prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui par ſa ſolidité les conſerve toutes.

Soupleſſe du bois. La ſoupleſſe du bois conſiſte dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche eſt communément foible & fléxible. Pluſieurs ſe plient juſqu'à ſe courber en cercles ſans ſe rompre, & étans torduës elles acquiérent la fléxibilité d'une corde, enſorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des hares pour aſſembler ces énormes trains de trente-ſix toiſes de longueur qui paſſent d'une riviére à l'autre,

Liens.

Trains.

tre, traverſant preſque ſans frais des Provinces entiéres, & dont chacun, ſous la conduite de quatre hommes ſeulement, vient tout-d'un coup décharger cinquante voyes de buches ſur le port des grandes Villes qui en manquent. Les Bois.

Pluſieurs eſpéces de bois, comme le châtaigner, le coudrier, le bouleau, le frêne, le ſaule, l'oſier, ou le ſaule nain, & pluſieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, ſi ſouples, & ſi obéïſſantes, que des plus grandes, après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embraſſer & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fenduës de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les ſeaux, & les vaiſſeaux de toute grandeur.

L'oſier par ſa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour paliſſer tous les arbres, & au vanier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des clayes, des bannes d'emballage & même mille ſortes de coffrets, & de ſuports de deſſerts, où il régne du goût dans le deſſein, de la propreté dans le tiſſu, & de la variété dans les couleurs. Oſier.

Mais le plus grand mérite de l'oſier eſt d'aider à former l'aſſemblage de nos ton-

LES BOIS. neaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs aussi aisé que celui des matiéres les plus solides.

Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneau, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties. Dans ce moment de desunion entre elles, il passe autour de l'extrêmité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet : & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrêmité, il les contraint de se plier & de se raproche en s'abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, ensorte qu'on puisse ôter,

Bois courbez.

Douves.

Raison de la figure des tonneaux

ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu, ſans ôter ceux des bouts. Les Bois.

C'eſt ainſi que les boiſſeliers arrondiſſent à l'aide du feu ces formes ou écliſſes de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des ſeaux, des boiſſeaux, des minots, des meſures de toute eſpéce.

C'eſt par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtez des inſtrumens de muſique, & qu'on leur donne une proportion & une legéreté qui les mettent en état de reſſentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend deſſus. Cette foible lame dont on a revétu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus ſonore. Sous l'archet des Forcrois elle étonnera par un entouſiaſme inimitable. Sous celui des Marais elle ſera réellement éloquente : chacun entendra ſon langage, parce qu'elle parlera au cœur.

Fil du bois.

Les bois s'accommode à nos beſoins non-ſeulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feüilles qu'il nous plaît.

Le Chev. D'où vient, je vous prie, cette diſpoſition qu'ont preſque tous les bois à ſe fendre ſelon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaiſſeur ?

Le Pr. Cette diſpoſition qu'on apelle le fil du bois, provient de la ſituation des longs tuyaux, qui étant couchez dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la ſéve au feüillage & aux fruits, ſe peuvent deſunir les uns des autres par l'inſertion d'un coin; mais qui forment enſemble une épaiſſeur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'eſt à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de ſoye. On en ſépare aiſément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris enſemble, ſelon leur épaiſſeur, il n'eſt pas facile de les arracher. Et ſi on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & ſoulevent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui compoſent une corde & ceux qui compoſent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement ſans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans ſa longueur. Au lieu que les tuyaux qui forment le fil du bois, étant deſtinez à charier la ſéve, ſont pour l'ordinaire aſſez droits, & lorſqu'ils ſont une fois bien nourris, bien épaiſſis, & fortifiez l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une maſſe ſi ſolide

&

& ſi ferme dans ſa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, poſé à plomb, peut porter huit milliers peſant, & que deux ou trois étayes vont ſoutenir l'enorme poids de toute une charpente, lorſqu'on a retiré le mur qui lui ſervoit d'apui. Les Bois.

Mais avant que d'examiner les ſecours que nous tirons de l'extrême force du bois, arrêtons-nous un moment ſur les ſervices qu'il nous rend par ſa diverſibilité, & tout enſemble par le beau poli dont il eſt ſuſceptible. Diviſibilité & poli du bois.

Avec le ſecours de la coignée, de la ſcie, & du rabot, on debite un tronc ou une branche d'arbre en autant de lames qu'on juge à propos. On creuſe ce bois, on l'arrondit, on le polit, on le tourne comme une cire mole, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chaſſis, des armoires, & tous ces beaux aſſemblages, par leſquels le menuiſier met à couvert tout ce que nous voulons conſerver, & rend nos aparremens auſſi beaux & plus ſains que s'ils étoient, ou revêtus de ſoye, ou enrichis de belles peintures, ou incruſtez des marbres les plus riches. Un vernis répandu ſur tout l'ouvrage, y met l'unité d'un bout à l'autre, & écarte par ſon amertume tous les vers qui voudroient, Menuiſerie.

à

Les Bois. à nos dépens, y chercher un paſſage ou y établir leur demeure.

Placage. C'eſt encore la facilité de diviſer & de polir toutes ſortes de bois, qui a réveillé depuis quelques ſiécles l'induſtrie des ébéniſtes. Ils ſçavent chantourner, c'eſt-à-dire, couper les extrêmitez d'une planche ou d'une petite lame, ſelon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils ſçavent aſſembler & coller ſur un fond ſolide & groſſier des compartimens délicats, des païſages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-réguliéres ; le tout compoſé avec une extrême œconomie de petites lames de bois domeſtique ou étranger.

Bois de placage. Ils employent avec ſuccès l'olivier pour ſes riches veines ; le noyer pour ſes nuances ; l'ébéne pour ſa noirceur admirable ; le fuſtet pour ſon jaune doré ; le ſapan ou bois de breſil pour ſon beau rouge ; le meriſier pour l'éclat de ſon poli ; l'érable pour ſes mouchetures ; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne ; le cédre pour ſon incorruptibilité ; le bois de Sainte-Lucie, eſpéce de petit ceriſier de Lorraine ; le Calembourg*, le Santal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverſes

* Bois d'Inde aſſez commun, & bien différent du calembouc & du calembac, qui, l'un & l'autre, font partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

diverſes odeurs. Cette menuiſerie de placage nous fournit des bureaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boëtes, & des ſuports de pendules, des eſcabelons pour porter des vaſes & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût; mais qui ne ſont eſtimables & de ſervice qu'autant qu'il ſe trouve de ſimplicité dans le deſſein, de propreté dans l'exécution, de ſolidité dans le tout. Les Bois.

C'eſt encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & ſur lequel le fer & l'acier trouvent à peine priſe, comme le buis & l'érable, mis dans les mains d'un tourneur, ſe dégroſſit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de cannelures, de pommes, & devient ſous ſon ciſeau, colonne, baluſtre, ſuport, boëte, couvercle, cuvette; en un mot, tout ce qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable exercice du tour, paſſer des artiſans aux perſonnes les plus honorables, deſennuyer les ſolitaires, & amuſer les Princes mêmes. Le tour.

La réünion de la ſolidité & de la docilité dans une même matiére, a fait encore choiſir le bois pour repreſenter en entier ou en demi-relief, l'homme, les animaux, Le ſtatuaire & la ſculpture.

les

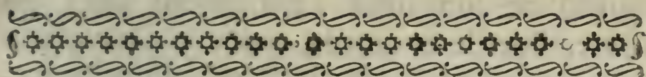
Les Bois. les fleurs, les feüillages, & tous les ornemens qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux meme, pour en rendre la joüissance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a souvent altéré & abatardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs sculpteurs, ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustées, une bonne partie de leur expression & de leur legéreté?

Le Chev. J'ai oüi raconter une histoire qui a beaucoup de raport à ce que vous dites. L'Aléxandre encore enfant, étoit une des statuës de Lysippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer, parce qu'elle n'étoit que d'airain: il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statuë parut plus estimable même avec les blessures ou les piquûres, qu'il y avoit fallu faire pour y apliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interromps ce que vous aviez à dire des services du bois.

Pline l. 34.

Le Pr. La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualitez des bois.

LES



LES BOIS.

SEIZIÉME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. APrès la multitude des ſervices que je me ſuis contenté, Monſieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur maſſe, par leur longueur, mais plus particuliérement par un aſſemblage & un tiſſu de parties qui les empêche de ſe rompre. Il eſt aiſé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles ſont les pierres & les marbres, dont nous ſçavons faire tant d'uſage. Mais ces maſſes ſont difficiles à raprocher, à aſſembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu : elles ſont caſſantes, & ne nous ſervent qu'étant aſſiſes & dans un parfait repos. Au lieu que les maſſes de bois les plus énormes ſe livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de ſoixante & quatre-vingt pieds Pilotage.

Les Bois. pieds de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaiseroient ſous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entaſſez à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis ſtables, & ſouvent incorruptibles, qui vont porter à jamais ſur leur tête le poids des plus grands édifices avec une conſiſtence & une égalité que nous ne trouvons pas dans la ſolidité même de la terre.

Charpenterie. Je vois de longues maſſes de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens : elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement : elles ſoutiennent tout le fardeau d'une vaſte couverture d'ardoiſe, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il ſe mettre en mouvement & agir pour être utile à l'homme ? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque ſorte inébranlables, quitter leur place, ſe mettre en jeu, ſe hauſſer, s'abaiſſer, courir, rouler, & montrer, malgré leur maſſe, autant d'agilité que de force, pour ſatisfaire l'homme, & pour ſupléer à la foibleſſe de ſes épaules & de ſes bras. Delà nous viennent ces beffrois, qui ſouffrent

pendant

pendant plusieurs siécles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente milles. De-là nous viennent les moïeux, les rouës, les essieux, les brancards, les pesantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis, les herses, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulleries, les fonderies, les gruës, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelquefois peine à achever en un jour. Les Bois.

C'est enfin de-là que nous viennent les barques, les bâteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, & qui ressemblent à des Villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre. Navigation.

Le Chev. C'est une entreprise bien hardie de traverser l'Océan sur quelques bois liez ensemble. Comment la pensée en a-t'elle pû venir à l'homme ?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute espéce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout une extrême agilité pour se transporter où ils vouloient, Origine des arts.

LES BOIS. loient, tandis qu'il étoit contraint de ramper ſur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choſes diſperſées loin de lui. Il voyoit paſſer ſur ſa tête d'autres animaux legers comme le vent, qui fendoient l'air ſans obſtacle, ſe tranſportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raiſon tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à ſon ſervice les animaux terreſtres : il trouva dans la legéreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de ſe procurer par terre & par mer des voitures auſſi legéres que l'aîle des oiſeaux. Depuis cette invention, l'homme n'eſt plus borné à une petite portion de la terre. Il ſe tranſporte par-tout. Les Provinces éloignées ſe trouvent en correſpondance. Les Villes qui ſont ſituées à l'embouchure des riviéres, & à portée de recevoir par la mer les marchandiſes des païs étrangers, font remonter ces marchandiſes par les riviéres, & les diſtribuent dans un Royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes ſe trouvent raprochées. Tous les ſujets d'un état ſemblent devenir par ces communications les habitans d'une même Ville. Ils

ſe

se connoissent : ils s'entr'aident : ils se rendent visite réciproquement. On peut dire plus : c'est la terre entiére qui est devenuë une Ville unique, dont les continens sont les différens quartiers: puisque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrêmité de la terre à l'autre, comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la Ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieuës en moins de deux ans, & avec le secours de son vaisseau & de la voile, il arrive où les oiseaux n'ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l'homme, ils se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l'épuisement. LES BOIS.

Aprés tous ces secours, pourroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois est le soutien de notre vie : puisqu'il contient la principale matiére ou l'aliment le plus naturel du feu, sans lequel nous ne pourions ni apréter nos nourritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choses les plus nécessairés, ni conserver notre santé. Bois à brûler.

Le soleil est l'ame de la nature, puisqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à notre

LES BOIS. notre uſage une portion de ſes feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amolir, pour ſecher, pour purifier. C'eſt le bois qui ſuplée au ſoleil dans la plûpart de ces opérations, & qui par ſa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les degrez de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le ſoleil s'éleve peu ſur notre horiſon, la longueur des nuits, les broüillards & la gelée ſeroient capables d'affoiblir la chaleur juſqu'au point de nous ôter la vie dont il eſt le conſervateur, ſi alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perduës avec lui.

Le Chev. Je comprens à preſent toute l'étenduë du beſoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous apelons ſtériles, ſont plus de reſſource pour nous par leur taille avantageuſe, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous eſt ſi néceſſaire eſt-il auſſi rare qu'on le dit ? C'eſt une prophétie répanduë par-tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce diſcours a-t'il quelque fondement ?

Le Pr. Vous pouvez juger aiſément de la fauſſeté de cette prophétie, par l'hiſtoire abregée que je vais vous faire de nos bois.

Cette

Cette matiére si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France, & dans l'Europe entiére. On en étoit embarrassé. Il est croyable qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes, & des arbres portées & déposées pêle-mêle par le cours des eaux pullulérent par-tout, & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venuës d'Orient s'avancérent dans le Nord & vers l'Occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étenduë des forêts.

LES BOIS.

Histoire des forêts de France.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douziéme siécle, que les Seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers Religieux qui leur demandoient une retraite. Les Disciples de saint Norbert, & de saint Bernard s'apliquérent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excélent revenu les endroits les plus négligez, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abattu. On peut dire à leur honneur,

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçû étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à present à leurs successeurs.

Les Seigneurs & les Communautez qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire, en mirent la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'accrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une régle d'expérience, que plus la terre est cultivée, plus elle nourrit d'habitans, & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses; & quelque estimable que soit sur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver, à force d'abattre & de défricher des bois, que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forêts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui suplécnt au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui est une terre huileuse qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent, à des profondeurs inégales, de grands lits de charbons de terre, autre

espéce de terre grasse pleine de bitume ou de souffre, & de parties métalliques, dont l'odeur, qui n'est pas réjoüissante, peut devenir suportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun joüissoit de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous la nécessité d'aller acheter dans le Nord nos provisions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises des eaux & forêts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglérent l'ordre & le tems des coupes. Il fut défendu d'abatre une tige d'arbre avant que l'Officier préposé y eût imprimé la marque du marteau de la Maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner les bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis, c'est-à-dire, des menus bois dont on fait des fagots, des chévrons, des lates, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux, sont les plus importans de tous, il fut ordonné, pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis

Maîtrises des Eaux & Forêts.

Voyez *les Ordonnances des Eaux & Forêts, sur-tout l'admirable Ordonnance de 1669.*

LES BOIS. qu'on coupe, en y laiſſant toûjours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtriſe permet enfin d'abatre quand ils ſont bons à prendre. Tous ces arbres réſervés deviennent futaïes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans les taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le deſſus.

C'eſt encore un réglement de la même Ordonnance de laiſſer dix arbres par arpent lorſqu'on abat les hautes futayes.

Il fut en même-tems défendu aux particuliers de diſpoſer de leurs baliveaux avant qu'ils euſſent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant ſerrées dans l'épaiſſeur du bois, jettoient auparavant peu de branches, mais elles groſſiſſoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenuës baliveaux, ne pourroient plus s'épaiſſir ni monter ſi fort, lorſqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autres dans les vuides que les coupes leur laiſſeroient. On prévit auſſi que ces mêmes baliveaux pourroient être plus aiſément pris du froid en plein air

que

que dans l'épaisseur des bois, & que ce qui échaperoit à l'âpre gelée n'échaperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi supérieure à son besoin Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Loüis XIV. ordonna de plus le quart en réserve dans toutes les forêts des gens d'Eglise & des Communautez Ecclésiastiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart est devenu une chose sacrée à laquelle la maîtrise même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permission expresse du Conseil, après avoir justifié la nécessité de la coupe : & elle ne s'accorde guéres que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement. Plusieurs propriétaires, peu contens du service des baliveaux épars dans les taillis, sont d'avis à present de les remplacer par une portion de terrain qu'on laisse venir en futaye.

LES BOIS.

A ces réglemens si bien entendus, la Cour, les Seigneurs, & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordez de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pourront un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des Provinces entiéres, joüit à la fois & de la ver-

LES BOIS. dure qui le couvre, & de la beauté du païsage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenuës naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis vingt ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour plus grande sûreté il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre : il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne séme qu'un peu d'avoine ou de sarrasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites, Monsieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & sur-tout les terres vagues & extrêmement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtems pour recuëillir quelque chose.

Le Pr. Un pere de famille qui se gêne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans, se privera aisément pendant quelques années du mince produit d'une piéce de terre arride ou intraitable, pour s'assurer, & aux siens, au bout d'un tems

tems, la joüiſſance d'un meilleur revenu. LES BOIS.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entrepriſe de planter un bois. On ſe gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaiſe qui ne donne point de bled, donnera-t'elle du bois ?

Le Pr. Il n'y a point de terre ſi ſeche & ſi ſtérile qu'elle ſoit qui ne puiſſe produire quelque ſorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne ſoit d'un debit ſûr. Quand un fonds ne pourroit donner que du tremble & des genets, ce qui eſt bien rare, le profit en ſeroit encore plus grand que d'en tirer un peu de ſarraſin tous les cinq ans. Ce ſeroit toûjours de quoi aſſurer le chauffage aux habitans du païs, & des rafraîchiſſemens utiles aux troupeaux qui ſe guériſſent de leurs maladies en broutant la pointe du genet. La diſette de bois dans un païs, le voiſinage d'une bonne ville, celui d'une riviére pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu; toutes ces circonſtances qui ſe trouvent ſouvent réünies, ſont des motifs puiſſans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples ſans nombre leur garantiſſent le ſuccès. Il ne s'agit que d'une premiére culture, & du choix d'un plan convenable à la terre. Ces arbres voyers,

LES BOIS. c'eſt-à-dire, qu'on trouve de tems en tems ſur les grandes routes & ailleurs, dans les païs les plus arides, ſont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils ſemblent reprocher aux habitans la triſteſſe & la nudité de leur mere.

Le Chev. Comment s'y prend-on, je vous prie, pour commencer un bois ?

Maniére de planter un bois.

Le Pr. Le premier travail néceſſaire pour planter un bois eſt d'environner tout le terrain, qu'on y deſtine, d'un foſſé profond, & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiére précaution les beſtiaux ruïneront tout votre ouvrage. On peut planter de deux maniéres, ou de graines, ou avec le jeune plan. Le bois viendra plus vîte par le jeune plan : mais la dépenſe en ſera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine : mais la dépenſe ſera moindre, & la nature du bois plus vigoureuſe & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de 122 pieds chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui ſe vendent communément dix ou douze ſols le mille. On les achete des particuliers qui ont des bois, parce qu'il eſt défendu d'en arracher dans les forêts du Roi & dans celles des Communautez Eccléſiaſtiques, où l'état a un

intérêt

intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plan, ce n'est que par une tolérance que le besoin & le bon emploi autorisent. Le jeune plan doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d'en faire périr une bonne partie. LES BOIS.

La maniére la plus commode de mettre en terre le jeune plan est d'y employer la charuë. Aprés qu'on a ouvert un sillon, deux personnes marchent à côté des chevaux, & mettent les brins dans le sillon à quelques pieds près l'un de l'autre. La charuë les recouvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu'elle trace. On peut planter par jour jusqu'à soixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze sols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l'arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois seront contens de douze sols chacun pour leur journée. On peut aussi planter en faisant des fossez ou de longues rigoles; mais le travail en est plus long & plus cher. Jeune plan.

Pour employer avec succès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne sçauroit être trop bien pulvérisée, parce que le germe en est extrêmement délicat & ne pousse pas avec tant de force que le Graines.

LES BOIS. gland qu'il ſuffit de jetter dans un ſillon en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d'orme ne coute que la peine de l'amaſſer. La ſeine ſe vend en bien des endroits dix ſols le boiſſeau, & il en faut ſix boiſſeaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut ſeize de glands qui ſe vendent ordinairement quatre à cinq ſols le boiſſeau.

Avant que de mettre vos graines en terre, ſoit dans des ſillons, ſoit dans des trous réguliérement eſpacez, c'eſt une ſage précaution de les faire germer dans le ſable. On eſt ſûr par-là de ne mettre en terre que des ſemences éprouvées, & qui leveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premiéres années. On les avance beaucoup en les arroſant dans les ſécherefles, en les éclairciſſant lorſqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre, en labourant la terre devenuë trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

Profit. Dix ans après, à la premiére coupe, vous pourrez lever ſur un ſeul arpent huit & neuf cens, ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais ſi vous laiſſez croître le bois ſans y toucher pendant vingt ou vingt-quatre ans, l'arpent vous raportera alors juſqu'à

jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec un millier de fagots, sans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chévrons pour couvrir en paille. J'omets les baliveaux réservez, ou le canton laissé en futaye qui dans la suite donnera toutes les piéces nécessaires pour couvrir en tuile. Il est d'expérience qu'une terre mise en bois raporte par arpent cinquante, soixante, & même soixante & dix livres tous les dix ans. Il en peut couter dix écus pour les frais du fossé & du plan. Si la terre que l'on met en bois n'étoit affermée auparavant que vingt-cinq sols l'arpent, l'avance qu'il faut faire pour planter, & la perte du revenu ordinaire durant 10 ans seront remplacées & païées avec usure dès la premiére coupe, mais bien autrement dans les suivantes. LES BOIS.

Si au lieu d'un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans, en plantant de toise en toise, ou à plus grande distance, de beaux brins de six ou sept pieds de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamétre, qu'on prend la précaution de bien afermir avec un pieu contre les secousses des vents, & contre les frottemens des bestiaux. En ce cas les frais d'un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en

LES BOIS. neuf ans. Si on laiſſe écouler trois coupes, c'eſt-à-dire, vingt-ſept ans ſans y toucher, ce taillis devient futaye. C'eſt une haute futaye à ſoixante ans.

La grande mépriſe qu'on peut faire en cette eſpéce d'amélioration eſt de vouloir tirer de ſa terre l'eſpéce de bois qu'on a le plus intérêt de ſe procurer, au lieu de régler le choix du plan ſur ce que la terre eſt capable de produire. Mais cette mépriſe ſi dangereuſe eſt facile à éviter. On connoît aiſément quel bois chaque païs peut produire, & quelle terre chaque eſpéce de bois peut ſouhaiter.

Le chêne. *Quercus, robur.*

Le chêne, qui eſt ſi utile pour la charpente des maiſons ne vient jamais bien dans une terre ſablonneuſe : mais il ſe plaît dans une terre pierreuſe, & dans l'argille.

Le Frêne. *Fraxinus.*

Le frêne qui s'employe à faire des charuës, des eſſieux, des perches, des échalas, & à emmancher bien des outils, parce qu'il eſt peu caſſant, ne réüſſit point dans les terres dures, froides, argilleuſes craïonneuſes ; mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieuſement en plaine dans une terre legére & peu profonde.

Le Cormier. *Sorbus.*

Le cormier, qui eſt extrêmement eſtimé pour la ſolidité de ſon bois, ſe plaît dans les terres froides, mais ſubſtantielles & nourriſſantes. Sa feüille imite aſſez celle du



B. Feuillage du Chêne verd, avec son gland.

A. Feuillage du Chêne.







L' Aune. Le Frene.

du frêne : mais elle eſt plus blanche par-deſſous. LES BOIS.

Le cornoüiller, dont le bois eſt preſque auſſi dur que celui du cormier, vient par tout, & même à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres ſont agréables étant bien mûrs. Le Cornoüiller. *Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois ſi ſain pour le chauffage, & ſi utile pour faire les rames de nos galéres, viennent à ſouhait dans des terres dures, ſur les montagnes, & dans le crayon même. On tire de la feine du hêtre une huile bonne à manger, après avoir été enterrée pendant deux ans dans des pots de grais. Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.*

L'orme, qui eſt propre à faire des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toûjours dans l'eau, & qui avec cela eſt l'arbre le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charonnage, ne demande autre choſe qu'une terre meuble bien préparée. Si l'on veut que l'orme faſſe une belle tête, on met vingt pieds de diſtance entre une tige & une autre. L'Orme. *Ulmus.*

Le plane, dont le bois eſt fort & robuſte comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides. Le Plane. *Platanus.*

Le châtaigner étoit autrefois une eſpéce fort commune & fort utile en France. Le Chataigner. *Caſtanea.*

LES BOIS. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conſervation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Egliſes. L'eſpéce en a été preſque entiérement épuiſée. Il ſe plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arriéres côtes qui regardent le Nord. Pierrailles, crayon, ſable, il s'accommode de tout, & perce juſques dans le tuf. La bonté de ſon fruit, la beauté de ſon feüillage auquel les inſectes ne touchent preſque jamais, l'excélence de ſon bois pour les grands bâtimens, la promptitude avec laquelle il prend ſes accroiſſemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes ſortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers, à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages : & l'on peut eſpérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions pour ainſi dire perdu. Ce n'eſt que depuis François I. qu'on a multiplié l'orme qui eſt un arbre preſque inconnu dans nos forêts. On l'a riſqué heureuſement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raiſon planter le châtaigner dans nos plus mauvaiſes terres, où il eſt très-certain qu'il a bien réüſſi autrefois. On peut encore s'aſſurer du ſuccès en

Mém. de l'Académie. 1721.



Le petit Orme.



Le Charme.







Feuillage du Peuplier .

Feuillage du Tremble .

en jettant les yeux ſur les terres du Limoſin qui peuvent à peine produire du ſarraſin, & des lentilles; mais où le châtaigner réüſſit au point d'être la principale richeſſe du païs. Les Bois.

Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connuë de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toûjours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile. On fait bien de planter les noyers à une grande diſtance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante pieds, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage. Le Noyer *Nux uglans.*

Le coudrier, qui eſt d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commoditez, viendra ſans peine dans un terrain leger & ſablonneux. Le Coudrier. *Corylus.*

Le tilieul, dont le bois eſt à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce eſt de bon debit pour en faire des cordes à puits & d'autres cordages, reüſſit preſque par-tout. Il ſe plaît dans la terre graſſe, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un ſable qui avoit ſix pieds de fond. Le Tilieul. *Tilia.*

Le bouleau s'accommode auſſi de toute ſortes d'expoſitions. Le Bouleau. *Betula.*

Les Bois.

Le Saule. *Salix.* Oferaye. *Salictum.* Le Peuplier. *Populus.* L'Aune. *Alnus.*

Une terre marécageuſe, ou ſeulement humide, & ſouvent inutile à tout, produira abondamment de ces ſortes de bois qu'on pourroit nommer amphibies, qui ſemblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le ſaule commun & le ſaule nain ou l'oſier dont on garnit ſi utilement les endroits que la riviére abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en eſt une troiſiéme eſpéce. Ils ſe plaiſent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier eſt avec l'oſier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages : parce que l'aune ſert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les riviéres. Il ſe conſerve admirablement ſous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Le Buis. *Buxus.* Le Pin. *Pinus.* Le Cyprès. *Cupreſſus*, ou *Cypariſſus.* Le Mélèſe. *Larix.* Le Sapin. *Abies.*

Si un fond de terre ne ſe trouve propre à aucune de ces ſortes de bois dont nous faiſons le plus d'uſage, ce qui eſt preſque impoſſible dans notre climat, au moins pourroit-on y planter du buis qui ſe fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cuillieres, des boëtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pourroit planter d'autres arbres toûjours verds & réſineux, comme le pin, le cyprès, le mélèſe, & ſur-tout le ſapin dont le bois eſt de grand uſage dans la menuiſerie.

Com-



A. Le Cornouiller. B. La Cornouille. C. Feuillage du Cormier. D. Grandeur naturelle.







Le Bouleau. Le Tilieul et sa graine.

Comme Dieu a diverſifié les plantes ſelon nos différens beſoins, il a de même varié la nature des terres ſelon le beſoin des plantes. L'homme qui peut aiſément ſe convaincre de cette deſtination, & de cette convenance ſi marquée, n'a pas droit de ſe plaindre de la ſtérilité du fonds qu'il poſſéde. Si ces héritages ne le nourriſſent pas, il ne peut s'en prendre qu'à ſa pareſſe, ou qu'à ſon inattention lorſqu'il exige de ſa terre une production pour laquelle elle n'eſt point faite. Les Bois.

Le Chev. Vous venez, Monſieur, de parler de pluſieurs ſortes d'arbres qui conſervent toûjours leur verdure. Cette diverſité produit-elle quelque bien ?

Le Pr. Tandis que Dieu fait ſuccéder pour la plûpart des plantes, le repos de l'hiver au travail des trois autres ſaiſons, il fait voir en conſervant le feüillage du genévrier, du houx, du chêne-verd, & de pluſieurs autres, qu'il n'eſt aſſujetti à aucune loi, ni à aucune néceſſité. Mais il ne ſe ſert pas de ſa liberté par caprice : il en régle l'uſage ſur l'utilité de l'homme. C'eſt lui qu'il a toûjours en vûë. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la reſſource du liévre, du lapin, du cerf, du chévreüil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait uſage ſans en prendre aucun ſoin ?

Le Genévrier. *Juniperus.* Le Houx. *Aquifolium.* Le petit houx. *Ruſcus.* Le Chêne-verd, ou l'Yeuſe. *Ilex.*

Cette

LES BOIS. Cette vérité devient encore plus sensible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le Nord est plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitans de ces froides régions.

Bois, retraite des bêtes féroces.

Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en même tems la bonté du Créateur, est d'avoir destiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'est dans les bois qu'il leur a préparé à la plûpart une retraite sûre. C'est-là qu'il les pourvoit abondamment de tout. Lui seul les y habille, lui seul y nourrit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chévreüils, les dains, les sangliers, les loups, & une infinité d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la legéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité.

Utilité de la chasse.

Il lui presente dans tous ces animaux, ou une proïe avantageuse, ou des ennemis à craindre, & des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accoûtume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à sçavoir

par

Le Coudrier ou Noisettier.

Espece d' Erable.

B







Le Chataigner.

par un aprentiſſage innocent ſe défendre Les Bois.
à propos contre un injuſte détenteur ou
contre un agreſſeur violent. Ainſi tous
les animaux, tant ceux qui nous nourriſ-
ſent, que ceux qui nous nuiſent, ſont de
véritables preſens.

C'eſt ſur-tout par la chaſſe que nous
exerçons le domaine qui nous a été don-
né ſur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air,
ou s'enfoncent-ils dans les bois, & juſ-
ques dans les entrailles de la terre : nous
ſçavons les en tirer par adreſſe, ou par
force. L'écorce du houx, & les petits Glu.
fruits du gui qu'on trouve ſur les vieux
pommiers, nous donnent de quoi faire
une glu propre à embarraſſer les aîles des
petits oiſeaux. Nous avons cent ſortes d'a- Amorces.
morces & des ruſes pour ſurprendre les
plus gros. Nous amenons ſans peine dans Tende-
nos filets les canards & les oyes ſauvages, ries.
les courlis, les ſarcelles, les vaneaux, les
pluviers, les ortolans, & tous les autres
oiſeaux de paſſage. Nous faiſons couler Furet.
ſous terre un furet pour en déloger le
lapin qui s'y ſauve. Les bléreaux & les
renards n'ont point de retraites où nos
baſſets ne les aillent aſſaillir. Nous avons Faucon-
des oiſeaux & des chiens de toute taille nerie.
avec leſquels nous convenons d'un langa- Venerie.
ge qu'ils entendent : & ſelon les ordres
que

Les Bois. que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, ſe mettent en quête ſuivent fidèlement la trace, ſe détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs mépriſes, & nous prêtent leur vûë, leur odorat, & leur legéreté pour démêler & nous aſſurer la proye qui eſt l'objet de nos deſirs.

Armes à feu. Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous ſommes parvenus à nous faire des armes dont le ſervice eſt prompt, & le coup inévitable. On peut dire avec une ſorte de vérité que nous manions la foudre : puiſque nous faiſons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes diſtances, & qui les abat à nos pieds avant qu'ils puiſſent être avertis par le bruit, & par l'éclat qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaiſir que j'éprouve à la chaſſe, qu'on fait grand tort aux autres à qui il eſt interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chaſſe eſt-il communément réſervé à la nobleſſe ?

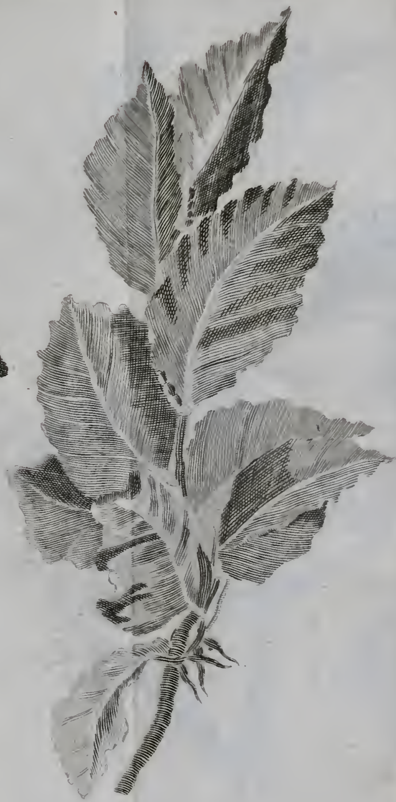
Réſerve du droit de chaſſe. *Le Pr.* L'homme ne peut vivre ſeul : & la ſociété qui lui eſt néceſſaire, ne pourroit ſubſiſter, ſi tous ceux qui la compoſent étoient armez. D'ailleurs la chaſſe ne convient pas au peuple : elle le détourneroit de ſon commerce, & de la culture

de

Peint d'après Nature par
Madelaine Basseporte.

F. T, II,

Le petit Erable.



Le Hêtre.



Peint d'apres Nature par Madelaine Basseporte.

L'Aserolier.

Le grand Erable ou faux Sycomore.



de la terre. La chasse ne convient pas aux Ecclésiastiques : ils sont redevables de tout leur tems aux peuples qui ne les ont déchargez des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes, que pour leur faciliter la priére, l'étude, & les fonctions de leur ministére. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordez, un moyen d'acquérir le caractére de force, & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpétuelle de devenir agissans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue ni le danger. LES BOIS.

Fin du second Volume.

EXPLICATION
des Planches du second Tome.

Le Frontispice.

COmme Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier sur l'histoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriser l'étude ; rien ne convenoit mieux au commencement de ce second volume qui embrasse toute l'agriculture, que l'Empereur Probus aux soins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Espagne, & de Tocai. On l'a donc representé, sur le témoignage de Vopiscus & d'Eutrope, occupé après ses victoires à faire planter par ses soldats les vignes dont nous recueïllons encore le fruit. On a supoſé, pour mieux animer le tableau, que les peuples avoient immortalisé leur reconnoissance en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & surmontée d'une coquille pleine de raisins, avec cette inscription où ils le loüent, comme Horace & Virgile loüent Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.
PATRI. PATRIÆ.
LÆTITIÆ. DATORI.

Le Jardin d'hyver, page 11.

Les fleurs à oignon, comme tulippes, jonquilles, &c. mais sur-tout les narcisses & les jacintes réüssissent dans l'eau avec le secours du

du feu de la cheminée. On les met sur la tablette en Novembre, & elles fleurissent en Janvier ou même plûtôt. On peut de tems en tems jetter un grain de nitre ou de sel dans la caraffe. Les deux jacintes qu'on voit ici sont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le Marquis de Gouvernet. La tige est de plus de quinze pouces, & chaque godet ou chaque fleur épanoüie est de deux pouces & plus de largeur.

Le Parterre, pages 26. 29. & 36.

On a ponctué les massifs, les enroulemens & autres piéces de gason. Le parterre par découpez, & le parterre mêlangez sont accompagnez de leur bosquet.

L'Anémone, page 53.

L'Anémone épanoüie montre une touffe de béquillons qui s'arrondissent en maniére de dôme. C'est ce qu'on apelle la pluche.

L'Anémone vûë d'un autre sens montre son manteau, ou ses cinq grandes pétales.

La Tulippe, page 53.

On en a abaissé une feüille pour laisser voir le pistile qui s'éleve au cœur, & les paillettes ou étamines, rangées alentour, & surmontées de leurs sommets. On a marqué sur cette feüille ce que les connoisseurs y veulent.

A La couleur dominante. B Le panache. C Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traversent assez souvent.

L'Oeillet, page 67.

A Tige d'œillet piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour assujettir la marcotte en terre.

Le Houx, page 90.

A Le feüillage du houx. B Le houx panaché. C Jeune branche de houx avec ſon fruit. Le houx varie beaucoup ſes eſpéces. D Le petit houx.

Le Pin, page 94.

A Branche de pin avec ſon feüillage & ſa pomme. B Bout de la même branche avec ſon feüillage & ſes chatons, ou étamines, d'où la pouſſiére tombe ſur les trompes de la pomme C pour y porter la fécondité. D Partie de la pomme briſée. E Le pignon, ou l'amande du pin tirée de ſa niche.

Terrain irrégulier, page 97.

A La cour, & les bâtimens. B Pont ſur le foſſé. C Tous les endroits ponctuez ſont des allées garnies de gaſon. D Grandes places toutes garnies de fleurs. E Salles de verdure. F Palliſſades. G Bois. H Berceau accompagné d'une terraſſe pour joüir de la vûë de la campagne R. I Parterre à l'Angloiſe pour ſervir d'objet à une des deux aîles du bâtiment. K Grande allée placée ſous les fenêtres de l'autre aîle, & prolongée dans la campagne. M Reſte de terrain mis en jardin coupé. N Reſte de terrain employé en meloniére. O Grand chemin. P Palliſſade abaiſſée pour unir l'allée K, avec l'avenuë alignée dans la campagne, & marquée Q. R La campagne. S Elévation du berceau. H Il eſt beaucoup mieux de ce caractére ſimple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus réguliérement.

Autre Terrain irrégulier, page 98.

A L'entrée. B La grande cour. C Amphithéâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vaſes pour ſervir d'objet en entrant. D Le bâtiment

ment. E Le parterre en ſimple gazon, accompagné de deux palliſſades en arcades. F Boulingrin, &c. ſervant de vûë à une des deux aîles. G, H, K Bancs, niches, ſalles, cabinets, & autres piéces de verdure de différent goût. I Palliſſade baſſe pour joindre l'allée avec l'avenuë qui eſt dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fauſſe entrée accompagnée de deux palliſſades, & garnie de deux plate-bandes qu'on orne de fleurs ou de vaſes. N Large foſſé qui n'empêche point que la vûë ne s'étende du bâtiment D juſqu'au bout de l'avenuë qui commence après N. O Baſſe cour. P Ecuries. Q Maiſons voiſines qui rompent le terrain. R La campagne. S Elévation des palliſſades qui bordent le parterre, & qui ſont percées en arcades.

Ces exemples peuvent ſuffire pour montrer combien on peut jetter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Preſſoir ordinaire, page 363.

A, B Socles, & autres piéces du ſuport. C Les jumelles. Ce ſont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils ſont puiſſamment enracinez, & retenus par des piéces de traverſe chargées de maçonnerie. Ces montans ſont traverſez vers le haut par deux fortes piéces dont l'inférieure eſt l'écrou, ou le réceptacle de la vis. D La vis avec ſa rouë. E Le mouton, groſſe piéce de bois ſur laquelle la rouë apuye pour abaiſſer les moyaux, ou chantiers qu'on croiſe ſur les planches dont on a couvert le tas de raiſins F. G La maye, plancher ſur lequel on met le tas de raiſins F qu'il faut fouler. Il y a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir

voir la liqueur, & pour lui donner ſa direction par une pente douce vers la tonneau qui la doit recevoir. La maye eſt apuyée ſur un maſſif de maçonnerie pour réſiſter à l'effort de la preſſion, & ce maſſif eſt iſolé en ſorte qu'on puiſſe tourner en terre tout à l'entour pour viſiter au beſoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H La rouë qui ſert à abaiſſer la vis & le mouton ſur les raiſins.

Quand on veut faire uſage du preſſoir on jette ſur la maye une quantité de raiſins proportionnée. Cet amas de raiſins s'apelle *le ſac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrêmitez, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pêle tranchante aux différentes ſerres, que pour preſenter une aſſiéte égale aux planches qu'on étend côte à côte par deſſus. Enſuite ſur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, ſelon la grandeur du preſſoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un ſecond en croiſant, & ſur celui-là, un troiſiéme : puis avec la rouë de tour, on dévide la corde de deſſus l'autre rouë pour abaiſſer la vis & le mouton ſur les chantiers.

Boyau de cuir pour tranſvaſer le vin d'une piéce dans une autre. Il eſt terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'aplique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une groſſe fontaine qu'on met au tonneau qu'il faut vuider. K Grand ſoufflet pour en chaſſer le vin lorſqu'il s'eſt mis de lui-même à niveau dans les deux piéces. L Le même ſoufflet vû de profil. M Groſſe fontaine pour donner un prompt

prompt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorsqu'on ôte le tuyau.

Le grand Pressoir, pag. 365.

A, B, Les socles, & autres piéces de suport. CC Jumelles. Les montans qui sont à la gauche du Lecteur sont les vraïes jumelles, ou simplement les jumelles. Les montans moins élevez qui sont à sa gauche, sont les fausses jumelles. Au milieu, & au travers des fausses jumelles sont les clefs, petites piéces de bois qu'on y passe pour servir de repos, ou d'apui aux arbres, & pour leur faire faire la bascule au besoin. D Les arbres, grosses poutres qu'on assemble au nombre de deux au moins, si elles pouvoient être assez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, & même de six. E La vis, dont l'extrémité inférieure se nomme la mamelle. G La rouë, qui, à l'aide de cinq ou six hommes, fait aller la vis dans un sens ou dans une autre, pour faire monter ou descendre les arbres. H La cage qui est un assemblage quarré de fortes piéces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix pieds de long sur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & descendre dans le puits de maçonnerie, d'où l'on la voit sortir. Elle pése plus de trois mille livres. Cette cage dans la situation où l'on voit le pressoir est à son repos. Elle pose à terre, & avec les clefs des fausses jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire usage du pressoir, on commence par détourner la rouë G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres

vers E, & leur doit faire faire la bafcule de l'autre côté. Lorque les arbres font un peu abaiffez à droit dans les jumelles. On infére de gros coins entre le lien des jumelles ; & l'extrémité des arbres abaiffez. Alors on tourne la rouë dans un fens contraire au premier, & on abaiffe les arbres. Mais comme le tas de raifins qui leur réfifte leur fert d'apui, le mouvement de la vis qui les abaiffe avec peine, fait néceffairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres fufpendu de la forte à l'extrémité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expedie vingt-cinq piéces de vin d'une feule cuvée ou d'un feul tas de raifins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preffoirs où la vis au lieu d'être apuyée fur une cage, eft, entre deux taiffons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à defcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la ftructure des preffoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preffoir à coffre, parce que nous n'avons pû l'avoir jufte. D'ailleurs ce preffoir avançant peu l'ouvrage, n'eft guéres en ufage dans les grands vignobles.

TABLE

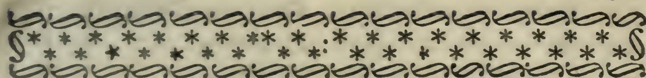


TABLE DES MATIERES

Du Tome second.

Culture,

Raiſins

Trains.

Fin de la Table du Second Volume.

Avis ſur les Parterres à l'Angloiſe.

LE Parterre à l'Angloiſe dont on peut voir un modéle au Palais Royal, demande de très-grands ſoins.

1. Il faut lever le gazon ſur les rideaux ou autres lieux où les brebis vont paître fréquemment, parce que leurs morſures exterminent la grande herbe, & ne laiſſent venir que la petite eſpéce.

2. Il faut raporter, plaquer, & tailler les piéces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine, qui eſt trop foible, mais avec un cilindre de pierre, ou avec deux rouës de caroſſe revétuës de fortes membrures, & formant ainſi un gros tambour, dont la preſſion ſouvent réïtérée empêche

pêche chaque touffe de pouffer par le milieu, & rabat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher fouvent, ôter l'herbe non avec le rateau, mais avec le balai, & rouler auffi-tôt.

5. Au printems & en été, il eft néceffaire de faucher une fois en 4. jours; en automne une fois en huit jours; en hyver tous les 15. jours.

6. On arrofe dans les féchereffes, mais rarement.

7. Dans les parcs & dans les jardins très-fpacieux, on peut de tems en tems introduire des brebis fur le gazon qu'on veut entretenir fin.

Avis fur les arbriffeaux à fleurs.

LA Grenadille, qui eft une fleur d'une beauté finguliére & de très-bonne odeur nous a paru devoir trouver fa place page 80, vis-à-vis l'article des arbriffeaux à fleurs, parce qu'elle vient en abondance fur un arbriffeau aujourd'hui affez commun, qu'on peut paliffer en berceau pour l'été.

Pour le printems on peut employer ou en berceau, ou par forme d'efpalier, ou en demi pile, l'arbre de Judée dont les fleurs font de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effet admirable par fes groffes grapes de fleurs jaunes. L'effet en fera incomparablement plus beau fi on le mélange avec l'arbre de fainte Lucie qui donne des doubles fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbuftes étrangers qui donnent de très-belles fleurs, & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin Royal. Nous fommes encore

redeva-

redevables aux soins de nos sçavans Botanistes de plusieurs arbres étrangers très-propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel est en particulier le Buisson ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles, tirées de nos colonies, qui tout aussi-bien que la Capucine simple & la Capucine double qui viennent du Canada, nous donnent à peu de frais de très-jolies décorations.

